

La pâtisserie chez soi.

Recueil N°5
recettes 367 à 478

5 La pâtisserie chez soi. recettes 367 à 478 ancel





La pâtisserie chez soi.

Avant-propos

112 recettes faciles à réussir, certaines tout à fait nouvelles, d'autres quelque peu oubliées... voici ce que vous découvrirez avec plaisir dans ce recueil n° 5 de **"La pâtisserie chez soi"**.

Le dessert joue un rôle important dans l'alimentation, car sa composition lui permet d'être très souvent un facteur d'équilibre et de compléter ainsi un repas léger.

En outre, si la pâtisserie familiale est celle que l'on retrouve du dessert au goûter, elle peut devenir «cadeau gourmand» si elle est destinée à des amis ou à des êtres chers. En effet, quoi de plus original que d'offrir un gâteau à la présentation raffinée ou des biscuits présentés dans une jolie boîte, pour montrer que vous avez mis tout votre cœur dans la préparation de ce présent.



Les gâteaux

	nº	page
Biscuit aux griottes et aux amandes	379	22
Biscuit Rosita	399	42
Brioche algérienne (mouna)	408	52
Clafoutis aux abricots	382	26
Couronne marbrée aux cerises	392	36
Couronne de pâte à choux aux fraises	368	10
Croquant aux pommes à l'anglaise	404	48
Fondant aux abricots et aux amandes	394	38
Fougasse à la cannelle	367	10
Gâteau antillais	374	18
Gâteau ardéchois	400	44
Gâteau d'automne	402	46
Gâteau à la banane	398	42
Gâteau de bonne maman	389	32
Gâteau breton au lait caillé	384	28
Gâteau aux cacahuètes du Mississipi	372	16
Gâteau campagnard aux cerises	393	36
Gâteau des Chartreux	377	20
Gâteau au chocolat et aux poires	370	14
Gâteau au cidre et aux pommes	409	52
Gâteau au citron	386	30
Gâteau à la crème de pralines	390	34
Gâteau estival aux fruits rouges	380	24
Gâteau aux fruits des quatre saisons	388	32
Gâteau landais au vin blanc	378	22
Gâteau marbré chocolat-citron	395	38
Gâteau Marie-Louise	371	14
Gâteau milanais	381	24
Gâteau miroir au citron vert et aux fruits de la passion	376	20
Gâteau mœlleux aux amandes et aux fruits confits	387	30
Gâteau à la noix de coco et au citron	405	48
Gâteau nuage	369	12
Gâteau de Pâques	385	28
Gâteau aux pêches	396	40
Gâteau vosgien aux myrtilles	401	44
Gâteau Yasmina	383	26
Pain d'épice au chocolat	397	40
Pain de prunes	373	16
Pavé au café	403	46
Pavé aux framboises	406	50
Pommes en chemise	407	50
Quatre-quarts aux pruneaux	391	34



	nº	page
Roulé à la crème fraîche	375	18

Les tartes

	nº	page
Flan aux pommes	411	56
Tarte aux amandes	422	66
Tarte briochée aux cerises	415	60
Tarte aux cerises et au fromage blanc	423	68
Tarte au citron meringuée	417	62
Tarte espagnole meringuée au chocolat	412	58
Tarte fourrée au chocolat	413	58
Tarte meringuée aux groseilles	410	56
Tarte à l'orange	414	60
Tarte Pascale polonaise	418	62
Tarte aux poires et aux quetsches	421	66
Tarte aux quetsches à l'Alsacienne	424	68
Tarte rustique aux pignons	416	60
Tarte sablée aux fraises et à l'ananas	420	64
Tarte tropézienne	419	64

Les petits gâteaux

	nº	page
Bâtonnets	439	82
Biscuits alsaciens	440	84
Biscuits à la pâte de pruneaux	435	80
Biscuits viennois	428	74
Croquets aux noisettes	434	78
Ensopadas (petits gâteaux portugais)	426	72
Galettes aux quatre épices	430	76
Gâteaux au kirsch glacés	436	80
Langues de chat	427	74
Mirlitons	433	78
Muffins	425	72
Petits biscuits aux noix	432	76
Petits gâteaux anglais (brownies)	441	84
Petits groseilliers	431	76
Petits pains au miel	429	74
Sablés aux pralinés	438	82
Scones fantaisie aux raisins	437	82

Les crêpes, les gaufres, les beignets

	nº	page
Beignets alsaciens à la cannelle	444	90
Beignets espagnols (churos)	449	94



	n°	page
C hichis	442	88
Crêpes au citron	447	92
Crêpes martiniquaises	445	90
G âteau de crêpes à la normande	443	88
Gaufres flamandes	446	92
Gaufres aux fraises à la chantilly	448	94

Gâteaux de Noël sans frontières

B aba de Noël aux marrons	453	100
Bombe de Noël à l'orange	451	98
Brioche de Noël allemande	454	102
Bûche de Noël au pralin	455	102
G âteau de Noël italien	456	104
Gâteau de Noël polonais	457	104
P ain de Noël suédois	458	106
Petits fours à l'anis (Anisbretle)	450	98
Petits fours de Noël alsacien (Schwowebretle)	452	100
R oulé de Noël autrichien aux fruits secs	459	106

Les recettes salées

	n°	page
B eignets au crabe	465	114
Beignets au roquefort	461	110
Blinis	466	116
Bouchées apéritif au chester	463	112
C ake salé	464	114
Chaussons aux herbes	467	116
Crêpes indochinoises	468	118
H ot-dogs en chemise	469	118
P etites rissoles à la milanaise	462	112
Pissaladière	460	110

Le pain

P ain au fromage	475	124
Pain grec	476	126
Pain au lard	477	126
Pain maison	474	124
Pain aux noix	470	122
Pain à l'origan et à la tomate	478	126
Pain de seigle	471	122
Pains orientaux (nans)	472	122
Petits pains au lait	473	124



- Avec les chutes de pâte sablée, confectionnez des petits sablés et faites-les cuire 8 à 10 minutes à four moyen.

- Ouvrir les noix pour en retirer les cerneaux intacts s'avère parfois assez délicat. Essayez de rendre cette opération plus facile en les faisant tremper une nuit dans l'eau sucrée (8 morceaux de sucre par litre d'eau).
Le lendemain, cassez vos noix normalement.

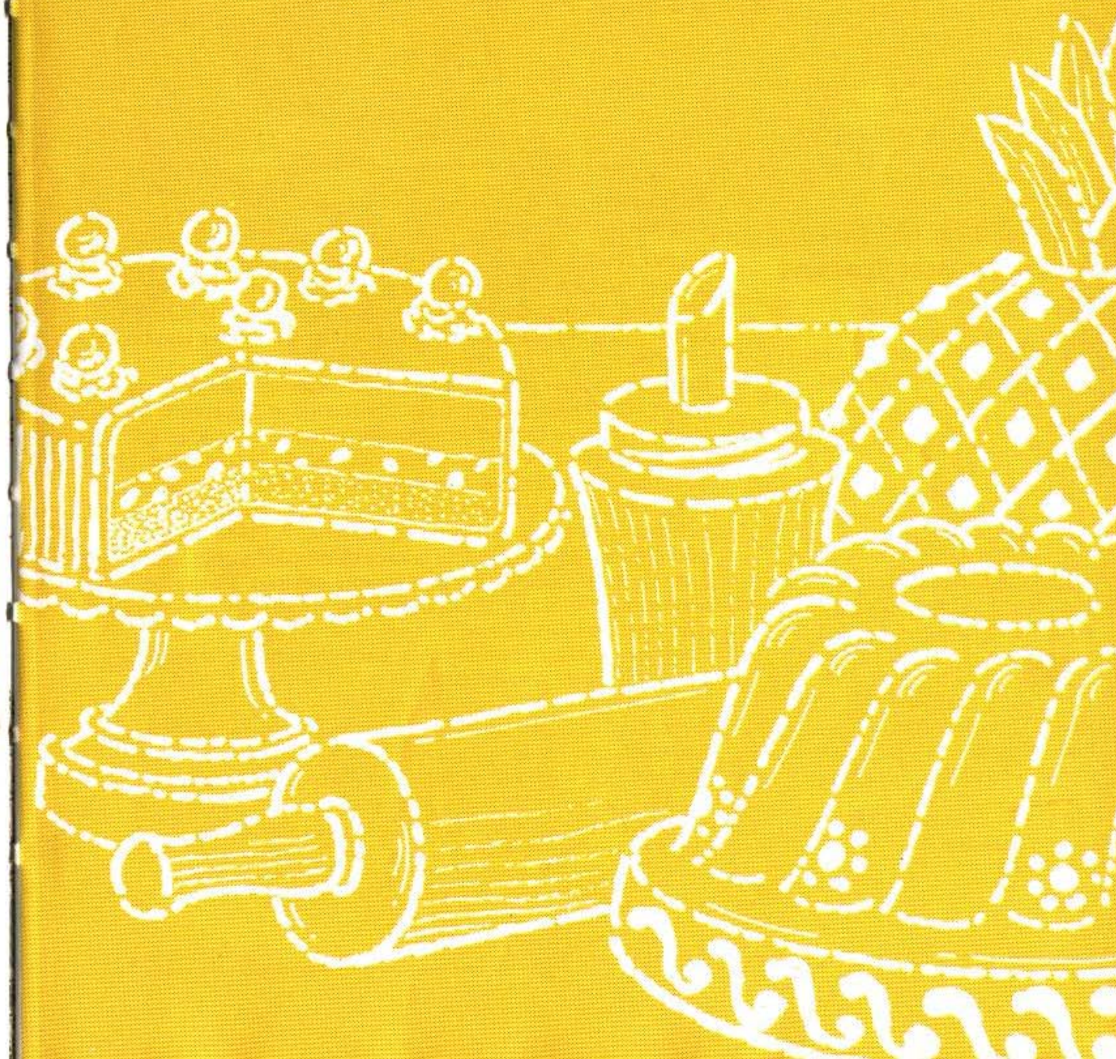
- La pâte d'une tarte détrempée par le jus des fruits perd de sa saveur. Pour y remédier, saupoudrez-la d'un mélange de chapelure et de sucre ou de gâteaux secs émiettés.

- Pour que les fruits confits et les raisins secs se répartissent uniformément dans les pâtes à gâteaux, placez-les dans une passoire, farinez-les puis faites partir l'excédent de farine par les trous de la passoire.

- Pour obtenir de belles tranches si votre cake ou votre pain aux fruits secs sont trop frais, trempez la lame du couteau quelques instants dans l'eau bouillante, essuyez-la et coupez rapidement. Dès que la lame refroidit, recommencez.



Les gâteaux



Recette n° 367

Fougasse à la cannelle

Pâte:

250 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
10 cl	d'huile
2	œufs
250 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

le zeste râpé de 2 citrons

1/4 l	de lait

Pour saupoudrer:

3 cuil.	à café de cannelle

Pour décorer:

angélique et cerises confites
un peu de confiture d'abricots

1	blanc d'œuf
1 cuil.	à soupe de sucre glace
50 g	d'amandes effilées légèrement grillées

Préparation: 25 mn environ.
Cuisson: 30 mn environ.

Mettez l'huile, les œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste de citron dans une terrine. Battez le tout au batteur électrique.
Incorporez peu à peu le mélange tamisé farine-levure ainsi que le lait sans cesser de battre. La préparation obtenue doit être lisse et assez liquide.
Versez cette pâte dans un moule rectangulaire beurré de 4 cm de hauteur environ; saupoudrez de cannelle et faites cuire à four chaud 30 mn environ.
Faites chauffer à feu doux la confiture d'abricots, passez-la et étalez-la au pinceau sur la fougasse. Parsemez le pourtour d'amandes effilées, décorez avec les fruits confits.
Battez le blanc d'œuf et le sucre en neige très ferme, disposez quelques touffes de cette neige sur la fougasse.
Mettez quelques instants sous le gril du four pour faire dorer la meringue.

Recette n° 368

Couronne de pâte à choux aux fraises

Pâte:

150 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
1/4 l	d'eau
10 g	de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée	de sel
80 g	de beurre ou de margarine
4	œufs

Pour fourrer:

350 g	de crème fraîche
160 g	de sucre glace
1 sach.	de Kremfix **ancel**
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
500 g	de fraises

Pour décorer:

quelques morceaux d'angélique confite

50 g	d'amandes effilées

Pour saupoudrer:

sucre glace

Préparation: 40 mn environ.
Cuisson: 40 mn environ.

Mettez l'eau, le beurre ou la margarine, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le sel dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu, versez en une seule fois la farine tamisée et travaillez rapidement le tout pour obtenir une boule bien lisse.
Remettez la casserole sur le feu sans cesser de remuer, puis glissez cette boule chaude dans une terrine et incorporez les œufs un à un en battant énergiquement entre chaque œuf.
Lorsque la pâte est brillante et se détache de la spatule et de la casserole, n'ajoutez plus d'œuf. Incorporez la Levure chimique d'Alsace **ancel** à la pâte refroidie et mélangez.
Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie. A l'aide d'une poche à douille, dressez une couronne de pâte à choux de 3 cm de large et de 25 cm de diamètre environ. Parsemez d'amandes effilées et faites cuire à four moyen 35 à 40 mn (la couronne doit être dorée).
Préparez la crème chantilly avec Kremfix **ancel**, le sucre glace et le Sucre Vanillé **ancel**.
Lavez, équeutez et séchez les fraises.
Avec un grand couteau bien tranchant, coupez la couronne refroidie aux 2/3 de sa hauteur.
Mettez-la sur le plat de service, remplissez-la de crème chantilly, disposez les fraises. Reposez délicatement le couvercle, et saupoudrez-le de sucre glace tamisé.
Décorez avec les morceaux d'angélique.



Recette nº 369

Gâteau nuage

Pâte à choux:

130 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
125 g	de beurre ou de margarine
1 pincée	de sel
1 cuil.	à café de sucre
4 ou 5	œufs
1/4 l	d'eau

Pâte sablée aux amandes:

150 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
50 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
60 g	de poudre d'amandes
80 g	de beurre ou de margarine
1 pincée	de sel
le zeste râpé d'un citron	
1	œuf

Pour fourrer:

800 g	de cerises au sirop dénoyautées (poids net des cerises égouttées)
30 g	de fécule de maïs
1 pincée	de cannelle
100 g	de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour la crème:

7	jaunes d'œufs
2 cuil.	à café d'arôme vanille
8	feuilles de Gélatine **ancel**
180 g	de sucre
35 cl	de lait
3/4 l	de crème fraîche
5 cl	de rhum

Pour décorer:

1/2 pot	de gelée de groseilles
150 g	d'amandes effilées

Pour saupoudrer:
sucre glace

A préparer plusieurs heures à l'avance ou la veille.
Préparation: 1 h 30 environ.
Repos de la pâte: 20 mn environ.
Cuisson:
Pâte à choux: 45 mn environ.
Pâte sablée: 10 mn environ.
Crème: 15 mn environ.

Préparez la pâte à choux:
dans une casserole, portez à ébullition 1/4 l d'eau, le beurre ou la margarine, le sel et le sucre. Ajoutez en une seule fois la farine tamisée et remuez énergiquement jusqu'à ce que la boule de pâte se détache des parois de la casserole. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un en battant entre chaque œuf. Lorsque la pâte est bien brillante et se détache de la spatule, n'ajoutez plus d'œuf. Laissez-la refroidir puis incorporez la Levure chimique d'Alsace **ancel** et mélangez. Posez le cercle d'un moule à fond amovible de 28 cm de diamètre environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé beurré et fariné. Appuyez bien pour dessiner un cercle sur la farine et étalez à la spatule le 1/3 de la pâte à choux à l'intérieur du cercle.
Faites cuire 15 mn environ à four chaud.
Retournez délicatement ce fond de pâte et laissez cuire encore trois minutes.
Laissez refroidir sur une grille.
Répétez deux fois cette opération avec le reste de pâte.
Posez alors le cercle du moule amovible sur chacun de ces fonds et égalisez les bords au couteau.

Pâte sablée:
tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, la poudre d'amandes, le sel et le zeste de citron. Mélangez, ajoutez l'œuf et pétrissez le tout. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer au frais 20 mn environ. Abaissez-la et servez-vous du cercle du moule amovible pour découper un disque de 28 cm de diamètre. Déposez-le sur la plaque beurrée et faites cuire 10 à 12 mn à four moyen. Laissez refroidir sur une grille.
Egouttez les cerises, recueillez le sirop, mettez-en le 1/3 dans une casserole, ajoutez la fécule et remuez au fouet. Portez à ébullition le reste de sirop avec la cannelle, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, et versez le mélange fécule-sirop pour lier le tout. Ajoutez les cerises, donnez un bouillon en remuant et laissez refroidir.

Crème au rhum:
faites tremper la Gélatine **ancel** dans de l'eau froide. Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine et battez-les avec 90 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Faites bouillir le lait avec le reste du sucre; hors du feu, ajoutez l'arôme vanille. Incorporez peu à peu le lait aux jaunes.
Remettez sur le feu et faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe. Attention, elle ne doit pas bouillir. Incorporez la gélatine égouttée, remuez et laissez refroidir. Fouettez la crème fraîche et mélangez-la avec le rhum à la crème refroidie.

Posez le fond en pâte sablée sur le plat de service, entourez-le avec le cercle du moule à fond amovible et disposez les cerises sur la pâte. Posez sur les cerises l'un des cercles en pâte à choux. A l'aide d'une spatule, étalez dessus la moitié de la crème au rhum puis recouvrez avec le deuxième fond en pâte à choux. Mettez le reste de la crème et posez le troisième fond en appuyant légèrement. Mettez au réfrigérateur 5 ou 6 heures au moins, ou toute la nuit si possible.
Faites dorer sans matière grasse les amandes effilées dans une poêle.
Retirez délicatement le cercle du moule, enrobez le tour du gâteau avec la gelée que vous aurez fait fondre sur feu doux, et parsemez d'amandes grillées. Saupoudrez le dessus de sucre glace.



Recette n° 370

Gâteau au chocolat et aux poires

Pâte:

250 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g	de sucre
100 g	de beurre ou de margarine
4	œufs
100 g	de chocolat à cuire
3	grosses poires

Pour saupoudrer:

2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour décorer: (facultatif, voir notre suggestion)

7 ou 8	demi-poires au sirop bien égouttées
300 g	environ de chocolat spécial dessert
2	blancs d'œufs
2 cuil.	à soupe de sucre glace
1 paquet	de Décor **ancel** Vermicelle Chocolaté

Préparation: 15 mn environ.
Cuisson: 45 mn environ.

Pelez les poires, coupez-les en deux, ôtez le cœur et les pépins. Mettez-les dans une casserole avec 100 g de sucre et 20 cl d'eau et faites-les pocher 8 mn environ.
Egouttez-les, laissez-les refroidir.
Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie sur feu très doux.
Mettez le beurre ou la margarine ramolli dans une terrine et travaillez-le en mousse avec 100 g de sucre; incorporez successivement le chocolat fondu, les jaunes d'œufs, le mélange tamisé farine-levure et mélangez bien. Coupez les poires en dés, ajoutez-les à la pâte. Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans un moule beurré de 22 cm de diamètre et faites cuire 40 mn environ. Laissez refroidir, démoulez et saupoudrez de Sucre Vanillé **ancel**.
Notre suggestion: le gâteau démoulé, battez les blancs d'œufs et le sucre glace en neige très ferme. A l'aide d'une poche à douille, disposez cette neige en cercle autour du gâteau. Passez quelques instants sous le gril du four.
Enrobez le pourtour du gâteau de chocolat fondu (utilisez pour cela un pinceau) et parsemez-le aussitôt de Vermicelle Chocolaté.
Enrobez également les demi-poires de chocolat et posez-les sur le gâteau.

Recette n° 371

Gâteau Marie-Louise

Pâte:

250 g	de farine
1 sach.	de Levure de boulangerie **ancel**
70 g	de beurre ou de margarine
50 g	d'huile d'arachide
1	œuf
1 pincée	de sel
1 cuil.	à soupe de sucre

Pour garnir:

800 g	d'abricots bien mûrs
180 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
120 g	de beurre
100 g	de farine
100 g	de poudre d'amandes

Préparation: 40 mn environ.
Repos de la pâte: 1 h environ.
Cuisson: 45 mn environ.

Tamisez la farine sur le plan de travail et mélangez-y la Levure de boulangerie **ancel**.
Faites une fontaine dans laquelle vous mettez l'huile, le beurre ou la margarine fondu, l'œuf, le sucre et le sel.
Travaillez bien le tout pour obtenir une pâte homogène, roulez-la en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer 1 heure environ dans un endroit tiède.
Lavez, séchez les abricots; dénoyautez-les et coupez-les en deux.
Préparez la garniture: mélangez du bout des doigts le beurre, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, la poudre d'amandes et la farine. Vous devez obtenir une poudre grossière.
Le temps de repos de la pâte écoulé, étalez-la à la main dans un moule beurré de 20 cm de diamètre.
Disposez les abricots à la surface et recouvrez-les du mélange sableux aux amandes.
Faites cuire 40 à 50 mn à four moyen.
Ce gâteau se sert tiède, accompagné de crème fouettée.



Recette n° 372

Gâteau aux cacahuètes du Missisipi

Pâte:

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace ancel
150 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
3	œufs

Pour la crème:

30 cl	de lait
30 g	de farine
50 g	de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé ancel
120 g	de cacahuètes décortiquées
150 g	de beurre

Pour décorer:

100 g	de cacahuètes décortiquées et hachées

Préparation: 1 h environ.
Cuisson: 35 mn environ.

Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine et travaillez-les en crème avec le sucre et le Sucre Vanillé ancel. Ajoutez délicatement et petit à petit les blancs d'œufs montés en neige très ferme, puis incorporez le mélange tamisé farine-levure.

Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré et faites cuire 25 mn environ à four doux.

Préparez la crème: mettez la farine dans une terrine et délayez-la avec 5 cl de lait. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre et le Sucre Vanillé ancel et versez-le bouillant sur la farine délayée en fouettant le tout. Mettez cette préparation dans une casserole et amenez à ébullition sur feu doux sans cesser de remuer. Faites cuire 10 mn. Hors du feu, incorporez les cacahuètes réduites en poudre et laissez refroidir.

Mettez le beurre ramolli coupé en petits morceaux dans une terrine et travaillez-le en crème. Incorporez peu à peu la crème aux cacahuètes tout en remuant.

Coupez le biscuit en deux tranches horizontales; tartinez la première tranche d'une épaisse couche de crème, reformez le biscuit.

Avec une spatule, enrobez le dessus et le pourtour avec le reste de crème et parsemez de cacahuètes hachées.

Recette n° 373

Pain de prunes

Pâte:

500 g	de farine
2 sach.	de Levure de boulangerie ancel
600 g	de prunes
2	œufs
150 g	de sucre
2 cuil.	à soupe de lait tiède
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
40 g	de beurre ou de margarine
3 cuil.	à soupe d'huile

Pour dorer:

1	jaune d'œuf

Préparation: 25 mn environ.
Repos de la pâte: 1 h 30 environ.
Cuisson: 45 mn environ.

Lavez, séchez les prunes; ouvrez-les et dénoyautez-les.

Mélangez dans une terrine la farine tamisée et la Levure de boulangerie ancel. Incorporez les œufs battus, le sucre, le Sucre Vanillé ancel, le lait, l'huile et le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux.

Pétrissez le tout à la main une bonne dizaine de minutes.

Couvrez la terrine avec un linge, placez-la dans un endroit tiède et laissez lever 60 mn environ.

Lorsque la pâte a doublé de volume, faites-en une boule que vous aplatissez un peu.

Enfoncez les demi-prunes dans la pâte, posez la boule sur une plaque farinée et laissez lever à nouveau 30 à 40 minutes.

Dorez au jaune d'œuf battu avec un peu d'eau et faites cuire 45 mn environ à four chaud.

Laissez refroidir ce pain de prunes sur une grille et servez-le tiède ou froid.

Recette non illustrée.



Recette n° 374

Gâteau antillais

Pâte :

40 g	de farine
60 g	de fécule de maïs
1 cuil.	à café rase de Levure chimique d'Alsace **ancel**
4	œufs
200 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour fourrer :

120 g	de fruits confits coupés en petits dés
3 cuil.	à soupe de rhum

Pour la meringue :

2	blancs d'œufs
1 pincée	de sel
2 cuil.	à soupe de sucre glace
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour arroser le gâteau :

1	petit verre de rhum

Préparation : 30 mn environ.
Cuisson : 40 mn environ.

Mettez les fruits confits dans un bol, recouvrez-les de rhum et laissez-les macérer.
Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine ; ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et battez ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Incorporez alors le mélange tamisé farine-fécule-levure et mélangez bien.
Montez les blancs en neige très ferme et glissez cette neige sur la préparation. Incorporez-la délicatement en soulevant le tout.
Versez cette pâte dans un moule beurré et faites cuire 20 mn environ à four doux. Les 20 mn écoulées, réglez le thermostat sur température moyenne et poursuivez la cuisson 10 mn environ.
Démoulez aussitôt le biscuit sur une grille, laissez-le refroidir et coupez-le en 2 tranches horizontales.
Fourrez-le avec les fruits confits égouttés, reformez le gâteau et arrosez-le avec le rhum.
Préparez la meringue : ajoutez la pincée de sel, le sucre glace et le Sucre Vanillé **ancel** aux blancs d'œufs et battez le tout en neige très ferme.
Recouvrez entièrement le gâteau avec cette meringue et mettez 10 mn à four chaud. Laissez refroidir.

Recette n° 375

Roulé à la crème fraîche

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
7	œufs
350 g	de sucre
25 g	de beurre ou de margarine
2 cuil.	à soupe de cognac
125 g	de chocolat noir râpé

Pour fourrer :

30 cl	de crème fraîche épaisse
100 g	de sucre glace
1 cuil.	à soupe de cognac

Pour glacer :

1 paquet	de Glaçage **ancel**
20 g	de beurre

Préparation : 40 mn environ.
Cuisson : 12 mn environ.

Mettez dans une terrine 4 œufs entiers et 3 jaunes. Ajoutez le sucre et battez 4 mn au batteur électrique. Ajoutez alors le beurre ou la margarine ramolli ; battez une bonne minute, puis versez le cognac et continuez de battre une mn encore.
Tamisez le mélange farine-levure, incorporez-le à la préparation précédente ainsi que le chocolat. Travaillez trois mn au batteur et laissez reposer.
Montez trois blancs d'œufs en neige très ferme et mélangez-les délicatement à la pâte.
Tapissez une plaque carrée à petits bords d'une feuille de papier aluminium beurrée. Répartissez la pâte et faites cuire 12 mn environ à four moyen. La cuisson terminée, recouvrez ce biscuit d'un torchon humide et retournez la plaque. Retirez la feuille de papier aluminium et roulez le gâteau avec le torchon. Laissez refroidir ainsi. Préparez la garniture en mélangeant la crème, le sucre et le cognac. Déroulez le gâteau, tartinez-le de crème, roulez-le à nouveau et mettez-le sur le plat de service. Préparez le Glaçage **ancel**, ajoutez-y le beurre fondu et nappez le gâteau.



Recette n° 376

Gâteau miroir au citron vert et aux fruits de la passion

Pâte:

180 g	de fécule de maïs
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
4	œufs

le zeste râpé d'un citron

Pour imbiber:

4 cuil.	à soupe de jus de citron vert
3 cuil.	à soupe d'eau
3 cuil.	à soupe de sucre
2 cuil.	à soupe de rhum

Pour la gelée:

15 cl	de jus de citron vert
3 cuil.	à soupe d'eau
3	feuilles de Gélatine **ancel**
120 g	de sucre glace

Pour la mousse:

700 g	de fruits de la passion ou 25 cl de jus de fruits de la passion
5 cl	d'eau
100 g	de sucre
100 g	de sucre glace
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
4	feuilles de Gélatine **ancel**
4	blancs d'œufs
1/4 l	de crème fraîche liquide
1 sach.	de Kremfix **ancel**

Pour décorer:

1	citron vert
50 g	de sucre

Préparation: (à préparer la veille) 2 h environ.
Cuisson: 30 mn + 15 mn environ.

Travaillez les jaunes d'œufs, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** en mousse. Ajoutez peu à peu le mélange tamisé fécule-levure, puis le zeste de citron et les blancs montés en neige très ferme. Versez la pâte dans un moule carré beurré de contenance 1,5 litre et faites cuire 20 mn à four doux et 10 mn à four plus chaud pour achever la cuisson. Démoulez, laissez refroidir.

Préparez la gelée: mettez le sucre glace, le jus de citron vert et l'eau dans une casserole et faites fondre à feu doux. Lorsque le mélange arrive à ébullition, ajoutez les feuilles de Gélatine **ancel** ramollies dans l'eau froide et pressées. Remuez 2 ou 3 mn pour les faire fondre, laissez refroidir.

Huilez au pinceau le moule ayant servi à la cuisson du gâteau et versez-y le sirop obtenu au travers d'une passoire fine. Mettez au réfrigérateur.

Préparez la mousse: ouvrez les fruits de la passion, évidez-les dans une passoire et pressez bien pour recueillir le jus (il en faut 25 cl). Versez ce jus dans une casserole avec le sucre et l'eau, portez à ébullition et ajoutez les feuilles de Gélatine **ancel** ramollies dans l'eau froide et pressées. Remuez pour les faire fondre et passez ce sirop au travers d'une passoire fine. Laissez-le refroidir et mettez-le au réfrigérateur en remuant de temps en temps afin qu'il reste bien homogène.

Battez les blancs d'œufs dans une terrine placée au bain-marie; ajoutez le sucre glace et le Sucre Vanillé **ancel** et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Retirez-la du bain-marie et ne cessez de battre que lorsqu'elle est froide.

Fouettez la crème fraîche en chantilly en ajoutant Kremfix **ancel**.

Lorsque la préparation aux fruits de la passion commence à prendre, mélangez-la à la crème chantilly puis à la meringue. Versez le tout dans le moule contenant la gelée au citron vert (la gelée doit avoir pris).

Préparez le sirop destiné à imbiber le gâteau: portez à ébullition en remuant le jus de citron vert, l'eau et le sucre.

Laissez refroidir, ajoutez le rhum.

Coupez le gâteau horizontalement, de façon à ce que la tranche inférieure (la seule que vous utiliserez) ait une épaisseur de 2 à 3 cm. Imbibez-la de sirop et appliquez-la sur la mousse déjà prise. Mettez le moule au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, préparez le décor: coupez le citron en fines rondelles. Disposez-les l'une à côté de l'autre dans une casserole et recouvrez-les d'eau froide. Amenez à ébullition puis jetez l'eau. Recouvrez-les de sucre, ajoutez 3 cuillerées à soupe d'eau et faites bouillir jusqu'à évaporation de l'eau. Mettez-les sur une assiette.

Une heure avant de servir, démoulez le gâteau sur le plat de service (pour faciliter le démoulage, vous pouvez tremper quelques secondes le fond du moule dans de l'eau très chaude). Décorez-le avec les rondelles de citron et remettez-le aussitôt au réfrigérateur et servez-le frais.

Recette n° 377

Gâteau des Chartreux

Pâte:

130 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
130 g	de chocolat noir râpé
250 g	de sucre
4	œufs
200 g	de crème fraîche

Pour décorer:
un peu de sucre glace

Préparation: 20 mn environ.
Cuisson: 40 mn environ.

Cassez les œufs dans une terrine. Ajoutez le sucre et fouettez au batteur électrique 5 à 6 minutes.

Incorporez le mélange tamisé farine-levure, le chocolat râpé et la crème.

Battez bien ce mélange et versez-le dans un moule à manqué beurré et fariné. Faites cuire 40 mn environ à four moyen (surveillez la cuisson, car l'intérieur du gâteau doit rester mœlleux). Laissez refroidir avant de démouler.

Posez dessus un napperon en dentelle de papier et saupoudrez de sucre glace.

Recette non illustrée.



Recette n° 378

Gâteau landais au vin blanc

Pâte :

250 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
250 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée	de sel
3	œufs
le zeste râpé d'un citron	
10 cl	d'huile
1	verre de vin blanc sec

Pour décorer :

1/4 l	de crème fraîche
1 sach.	de Kremfix **ancel**
30 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour arroser :

3 cuil.	à soupe de rhum

Préparation : 20 mn environ + 3 h de repos après cuisson.
Cuisson : 45 à 50 mn environ.

Cassez les œufs dans une terrine ; ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel, et battez bien. Incorporez le zeste râpé du citron et fouettez le tout 8 à 10 minutes. Ajoutez l'huile, le vin, et fouettez encore 3 minutes.
Versez le mélange tamisé farine-levure et remuez bien.
Beurrez un moule à charlotte à bords lisses, versez-y la pâte et faites cuire 45 à 50 mn à four moyen.
Retirez le gâteau du four, démoulez-le. Attendez 10 mn et arrosez-le de rhum alors qu'il est encore chaud.
Laissez reposer 3 heures.
Battez la crème fraîche avec Kremfix **ancel**, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**.
Décorez le gâteau à l'aide d'une poche à douille.

Recette n° 379

Biscuit aux griottes et aux amandes

Pâte :

80 g	de farine
1 cuil.	à café rase de Levure chimique d'Alsace **ancel**
800 g	de griottes ou de cerises de Montmorency
100 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
4	œufs
70 g	de poudre d'amandes

Pour saupoudrer :

2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation : 35 mn environ.
Cuisson : 30 mn environ.

Lavez, séchez et équeutez les cerises.
Cassez les œufs dans une terrine et battez-les une dizaine de minutes avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.
Ajoutez la poudre d'amandes, le beurre ou la margarine fondu et refroidi, et mélangez bien avec une cuillère en bois.
Incorporez le mélange tamisé farine-levure et travaillez le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
Étalez-la régulièrement dans un moule rectangulaire à petits bords bien beurré et égalisez à la spatule. Eparpillez dessus les cerises et faites cuire 25 à 30 mn à four moyen.
Eteignez le four, saupoudrez le biscuit de Sucre Vanillé **ancel** et remettez-le 5 mn encore dans le four.
Démoulez et laissez refroidir.
Ce biscuit peut aussi se consommer encore tiède, il n'en sera que meilleur.



Recette n° 380

Gâteau estival aux fruits rouges

Pâte :

90 g	de farine
45 g	de fécule de maïs
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
80 g	de beurre ou de margarine
2	œufs
70 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

le zeste râpé d'un citron

Pour garnir :

150 g	de framboises
100 g	de myrtilles
80 g	de groseilles
125 g	de cerises noires
125 g	de fraises
1 sach.	de Crème Pâtissière **ancel**
1/2 l	de lait
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
100 g	de sucre

Pour napper :

1 sach.	de Nappage pour Tartes **ancel** (rouge)
50 g	de sucre
1/4 l	d'eau

Préparation : 40 mn environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Battez dans une terrine le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.
Incorporez peu à peu les œufs, le zeste de citron et le mélange tamisé farine-levure-fécule.
Travaillez le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
Versez cette pâte dans un moule beurré de 20 cm de diamètre environ et faites cuire à four moyen 45 mn environ.
Démoulez, laissez refroidir.
Préparez la Crème Pâtissière **ancel** en ajoutant le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, et laissez-la refroidir. Etalez-la sur le biscuit et mettez au réfrigérateur.
Lavez et séchez les fruits, équeutez et dénoyautez les cerises. Préparez le Nappage **ancel**; répartissez les fruits mélangés sur le gâteau et nappez-les.
Remettez une heure environ au réfrigérateur avant de servir.

Recette n° 381

Gâteau milanais

Pâte :

250 g	de farine
1 sach.	de Levure de boulangerie **ancel**
3	œufs
5 g	de sel
5 ou 6 cuil.	à soupe d'eau
30 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
80 g	de raisins secs
80 g	de beurre ou de margarine

Pour le sirop :

1/4 l	d'eau
125 g	de sucre
10 cl	de rhum

Pour napper :

150 g	de confiture d'abricots

Pour la crème chantilly :

30 cl	de crème fraîche
60 g	de sucre glace
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 sach.	de Kremfix **ancel**

Préparation : 25 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h 30 environ.
Cuisson : 40 mn environ.

Faites gonfler les raisins secs dans un peu d'eau tiède.
Tamisez la farine sur le plan de travail, ajoutez la Levure de boulangerie **ancel** et mélangez.
Faites une fontaine ; mettez-y le sel, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, les œufs, et pétrissez cette pâte 10 mn pour qu'elle soit élastique.
Mouillez-la alors avec l'eau et travaillez-la pour la rendre bien lisse.
Laissez-la reposer 30 à 40 mn dans un endroit tiède.
Faites fondre le beurre ou la margarine sur feu très doux ; égouttez les raisins secs, séchez-les dans un linge, ajoutez-les avec le beurre tiède à la pâte et versez cette pâte dans un moule beurré de 20 cm de diamètre environ (la hauteur de la couche de pâte doit être uniforme).
Laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume puis faites cuire 40 mn environ à four moyen.
Démoulez le gâteau, laissez-le tiédir.
Préparez le sirop : mettez l'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition puis retirez du feu et laissez tiédir.
Ajoutez alors le rhum et arrosez le gâteau encore tiède avec le sirop.
Préparez la chantilly avec la crème fraîche, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et Kremfix **ancel**.
Enrobez le dessus et le pourtour du gâteau avec la confiture d'abricots fondue ; emplissez de chantilly une poche à douille cannelée et décorez copieusement le gâteau.
Servez-le accompagné de crème chantilly.



Recette n° 382
Clafoutis aux abricots

Pâte :

200 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée	de sel
3	œufs
1 cuil.	à soupe de crème fraîche
3 cuil.	à soupe de cointreau

Pour garnir :

600 g	d'abricots
120 g	de sucre
15 cl	d'eau

Pour saupoudrer :

20 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation : 35 mn environ.
Cuisson : 40 mn environ.

Lavez et essuyez les abricots, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Mettez l'eau dans une casserole sur feu moyen, faites dissoudre 125 g de sucre et laissez pocher les moitiés d'abricots dans ce sirop 5 mn à petits frémissements. Retirez-les avec l'écumoire et réservez-les.
Mettez le sirop de côté et laissez-le refroidir. Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel, les œufs et la crème fraîche. Travaillez en partant du centre et en ramenant la farine peu à peu.
Incorporez alors la quantité nécessaire de sirop pour obtenir une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Ajoutez le cointreau et mélangez.
Beurrez un plat en porcelaine ou en verre à feu et saupoudrez-le avec une cuillerée à soupe de sucre ; rangez-y les abricots côte à côte, partie bombée à l'extérieur. Versez la pâte par-dessus et faites cuire 35 à 40 mn à four moyen. Pour vérifier la cuisson, enfoncez une lame de couteau qui doit ressortir sèche. Servez le clafoutis tiède ou froid dans le plat de cuisson après l'avoir saupoudré du mélange sucre-Sucre Vanillé **ancel**.

Recette n° 383
Gâteau Yasmina

Pâte :

30 g	de farine
80 g	de fécule
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
4	œufs
125 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
80 g	de poudre d'amandes
75 g	de beurre ou de margarine
100 g	de chocolat

Pour fourrer :

2 sach.	de Fouetta **ancel**
1/4 l	de lait
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2 cuil.	à soupe de liqueur d'abricot
2 cuil.	à soupe de confiture d'abricots passée

Pour abricoter :

150 g	de confiture d'abricots

Pour glacer :

2 paquets	de Glaçage **ancel**

Pour décorer :

1 paquet	de Décor **ancel** Vermicelle Chocolaté

Préparation : 1 h environ.
Cuisson : 50 mn environ.

Mettez le chocolat cassé en morceaux avec une cuillerée à soupe d'eau dans un bol et faites-le fondre au bain-marie en remuant avec une spatule en bois. Cassez trois œufs en séparant les blancs des jaunes ; mettez les jaunes et un œuf entier dans une terrine avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**, et battez ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, mélangez bien ; versez le chocolat fondu, mélangez à nouveau.
Incorporez le mélange tamisé farine-fécule-levure, mélangez encore puis ajoutez le beurre que vous aurez fait fondre très lentement.
Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation en soulevant la pâte. Versez cette pâte dans un moule carré beurré de 18 cm de côté et faites cuire à four doux 50 mn environ.
Démoulez, laissez refroidir.
Préparez la crème :
battez Fouetta **ancel** avec le lait, puis ajoutez le Sucre Vanillé **ancel**, la liqueur et la confiture.
Coupez le gâteau en deux tranches horizontales, fourrez-le et reformez-le.
Faites fondre la confiture d'abricots dans une petite casserole et badigeonnez le gâteau au pinceau.
Préparez le Glaçage **ancel** et enrobez entièrement le gâteau à l'aide d'une spatule. Avant que le glaçage ait durci, parsemez le dessus de Vermicelle Chocolaté **ancel** et laissez refroidir complètement.



Recette nº 384

Gâteau breton au lait caillé

Pâte :

300 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
150 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
250 g de lait caillé
1 œuf
1 cuil. à café d'arôme vanille
120 g de fruits confits coupés en petits dés
2 cuil. à soupe de rhum

Pour décorer :

1 blanc d'œuf
1 cuil. à soupe de sucre glace
4 cuil. à soupe de confiture d'abricots
quelques fruits confits
50 g d'amandes effilées grillées

Préparation : 10 mn environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Faites macérer les fruits confits dans le rhum.
Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, l'œuf, le lait caillé et l'arôme vanille.
Travaillez le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
Ajoutez les fruits confits, le rhum de macération et versez la préparation dans un moule à manqué beurré.
Faites cuire 40 mn environ à four moyen, démoulez et laissez refroidir.
Battez le blanc d'œuf et le sucre glace en neige très ferme ; mettez cette neige dans une poche à douille et disposez des petits décors sur une plaque recouverte de papier aluminium. Enfournez quelques instants sous le gril du four pour faire dorer la meringue.
Faites légèrement chauffer la confiture d'abricots, passez-la et étalez-la au pinceau sur toute la surface du gâteau. Posez la meringue, enrobez le pourtour du gâteau d'amandes effilées et décorez de fruits confits.

Recette nº 385

Gâteau de Pâques

Pâte :

100 g de farine
1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
6 œufs
250 g de chocolat
3 cuil. à soupe d'eau
50 g de beurre
150 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
3 cuil. à soupe de rhum

Pour imbiber :

5 cuil. à soupe de rhum
5 cuil. à soupe d'eau

Pour fourrer :

250 g de confiture de framboises

Pour garnir :

120 g de chocolat noir
50 g de beurre
1 paquet de Décor **ancel** Vermicelle Chocolaté
petits œufs à la liqueur et au chocolat

Préparation : 1 h environ (à préparer la veille).
Cuisson : 35 mn environ.

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre et 3 cuillerées à soupe d'eau.
Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine ; ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et battez le mélange jusqu'à ce qu'il mousse. Incorporez alors le mélange tamisé farine-levure, le chocolat fondu avec le beurre ou la margarine, 3 cuillerées à soupe de rhum, et travaillez la préparation pour la rendre homogène. Ajoutez délicatement les blancs battus en neige très ferme.
Tapissez de papier sulfurisé beurré 2 plats à gratin ovales identiques ou à défaut 2 moules ronds et versez dans chacun d'eux la moitié de la pâte. Faites cuire à four doux 35 mn environ, démoulez et laissez refroidir sur une grille.
Coupez chaque gâteau en 2 tranches horizontales et humectez les 4 tranches du mélange rhum et eau.
Reconstituez le gâteau en intercalant entre chaque tranche une couche de confiture.
Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et enrobez le dessus et le pourtour du gâteau à la spatule. Parsemez de Vermicelle Chocolaté et décorez avec les petits œufs.
Notre suggestion : vous pouvez remplacer le Décor **ancel** Vermicelle Chocolaté du pourtour par un entourage de pâte d'amandes.



Recette n° 386

Gâteau au citron

Pâte :

80 g	de farine
25 g	de fécule de maïs
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
6	œufs
170 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
le zeste râpé d'un citron	
1 pincée	de sel
2 cuil.	à soupe d'eau

Pour la crème :

2	œufs
260 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2	citrons
50 g	de farine
1/2 l	de crème fraîche

Pour décorer :

8	tranches de citron confit

Préparation : 30 mn environ.
Cuisson : 50 mn environ.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Mettez les jaunes dans une terrine ; ajoutez le zeste de citron, l'eau, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le sel. Battez le tout au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume et devienne mousseux et blanc.
Ajoutez alors le mélange tamisé farine-fécule-levure et travaillez la préparation.
Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les en soulevant la pâte sans la battre.
Beurrez et farinez trois moules de 20 cm de diamètre et répartissez-y la pâte. Faites cuire 45 mn environ à four doux.
Lorsque les gâteaux sont cuits (le dessus doit être doré), démoulez-les sur des grilles et laissez-les refroidir.
Préparez la crème : lavez et séchez les citrons, râpez le zeste et pressez-les.
Cassez les œufs dans une terrine ; ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste, et fouettez ce mélange qui doit blanchir et mousser.
Ajoutez de l'eau au jus de citron afin d'obtenir 1/4 de litre de liquide que vous versez dans la terrine.
Mélangez, ajoutez la farine tamisée et mélangez bien à nouveau.
Versez cette préparation dans une casserole à fond épais et faites cuire à feu très doux 6 à 7 mn sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Laissez refroidir.
Incorporez la crème fraîche fouettée.
Tartinez un gâteau avec le quart de cette préparation, posez le second dessus, tartinez-le de la même façon. Couvrez avec le troisième gâteau, et enrobez le dessus et le pourtour avec le reste de crème.
Décorez avec les tranches de citron confit coupées en quatre.
Mettez-le dans un endroit frais avant de le servir.

Recette n° 387

Gâteau mœlleux aux amandes et aux fruits confits

Pâte :

130 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
120 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
7	œufs
75 g	de beurre ou de margarine
100 g	de poudre d'amandes
60 g	de fruits confits
60 g	de raisins secs
10 cl	de rhum

Pour décorer :

80 g	d'amandes effilées
100 g	de confiture d'abricots

Préparation : 45 mn environ.
Cuisson : 25 mn environ.

Faites macérer les fruits confits et les raisins secs dans le rhum.
Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Ajoutez le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux et travaillez le tout du bout des doigts pour obtenir un mélange granuleux.
Cassez trois œufs en séparant les blancs des jaunes ; mettez les blancs dans un saladier et les jaunes dans une terrine. Cassez les quatre œufs restants, ajoutez les jaunes aux autres jaunes (les quatre blancs serviront à une autre préparation), le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, et battez au fouet pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la poudre d'amandes ; mélangez.
Montez les blancs en neige très ferme et versez-les dans le mélange jaunes d'œufs-sucre-amandes. Incorporez à cette préparation la farine mélangée au beurre et les fruits confits.
Remuez délicatement à la cuillère en bois.
Beurrez un moule de 22 cm de diamètre, versez-y la pâte et faites cuire 25 mn environ à four moyen.
Démoulez sur une grille dès la sortie du four et laissez refroidir.
Faites fondre la confiture d'abricots sur feu doux, étalez-la au pinceau sur le dessus du gâteau et parsemez d'amandes effilées grillées.



Recette n° 388
Gâteau aux fruits des 4 saisons

Pâte:
8 œufs
250 g de sucre
175 g de fécule de maïs
150 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**

Pour fourrer:
1 sach. de Crème Pâtissière **ancel**
1/2 l de lait
1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
100 g de sucre

Pour garnir:
100 g d'amandes effilées et grillées
1 boîte d'abricots au sirop
1 tranche d'ananas
fraises (ou framboises)
3 kiwis

Pour napper:
1 sach. de Nappage pour Tartes **ancel** (clair)
50 g de sucre
1/4 l d'eau

Préparation: 40 mn environ.
Cuisson: 45 mn environ.

Cassez les œufs dans une terrine placée au-dessus d'un bain-marie. Versez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et battez jusqu'à ce que le mélange mousse.
Retirez du bain-marie et laissez complètement refroidir.
Ajoutez le mélange tamisé farine-fécule-levure et mélangez le tout.
Versez la préparation dans un moule beurré et faites cuire 45 mn environ à four moyen.
Démoulez et laissez refroidir.
Coupez le gâteau en 3 tranches horizontales; tartinez 2 tranches de crème pâtissière préparée selon le mode d'emploi indiqué sur le sachet et reformez le gâteau.
Enrobez le pourtour de crème et parsemez avec les amandes effilées légèrement grillées.
Egouttez les abricots et l'ananas. Pelez et coupez les kiwis en tranches, coupez les fraises en deux.
Disposez tous les fruits sur le gâteau et nappez-les avec le Nappage **ancel**.

Recette n° 389
Gâteau de bonne maman

Pâte:
250 g de beurre ou de margarine
250 g de sucre
500 g de farine
12 cl de lait
4 œufs
2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
le zeste d'un citron 1/2 très finement râpé

Préparation: 20 mn environ.
Cuisson: 1 h environ.

Faites fondre le beurre à très petit feu dans une casserole, puis mettez-le dans une terrine et travaillez-le avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.
Ajoutez les œufs un à un, le zeste de citron, et travaillez bien le tout pour obtenir une pâte très liquide.
Incorporez le mélange tamisé farine-levure, puis le lait.
Mélangez bien de façon à ce que la pâte soit parfaitement homogène.
Versez le tout dans un moule à kouglof beurré et faites cuire 50 à 60 mn à four moyen.

Recette non illustrée.



Recette n° 390

Gâteau à la crème de pralines

Pâte :

200 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
3 gros œufs
200 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
200 g de beurre ou de margarine
1 cuil. à café d'arôme vanille

Pour fourrer et garnir :

170 g de beurre
2 jaunes d'œufs
100 g de sucre en morceaux
3 cuil. à soupe d'eau
130 g de pralines
2 cuil. à soupe de kirsch

Pour décorer :

une vingtaine de pralines

Préparation : 1 h 30 environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Mettez les jaunes d'œufs, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** dans une terrine et travaillez ce mélange 15 mn.
Malaxez le beurre ou la margarine ramolli pour lui donner la consistance d'une crème et ajoutez-le à la préparation précédente.
Mélangez bien et incorporez le mélange tamisé farine-levure ainsi que l'arôme vanille.
Travaillez cette pâte pour la rendre parfaitement lisse.
Ajoutez alors délicatement les blancs battus en neige très ferme. Versez la pâte dans un moule beurré de 22 cm de diamètre et faites cuire 45 mn environ à four moyen.
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.
Préparez la crème :
Battez les jaunes d'œufs dans une terrine. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Lorsque le sirop forme de grosses bulles à la surface, versez-le petit-à-petit sur les jaunes sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Toujours en fouettant, incorporez le beurre ramolli coupé en petits morceaux, et, pour terminer, le kirsch.
Ecrasez les pralines (au mixer ou au moulin), et ajoutez-en la moitié à la crème.
Coupez le gâteau en deux horizontalement ; fourrez-le avec une partie de la crème, reformez-le et enrobez le dessus et les bords avec le reste de crème.
Saupoudrez avec le reste des pralines écrasées et décorez le pourtour avec les pralines entières.

Recette n° 391

Quatre quarts aux pruneaux

Pâte :

4 œufs
leur poids de farine
leur poids de beurre ou de margarine
1 sach. de levure chimique d'Alsace **ancel**
1/2 cuil. à café de cannelle
3 cuil. à soupe de rhum
220 g de pruneaux
70 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation : 20 mn environ.
Cuisson : 50 mn environ.

Travaillez en mousse le beurre ou la margarine ramolli, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.
Incorporez les œufs entiers, le mélange tamisé farine-levure, puis le rhum et la cannelle.
Lavez les pruneaux, mettez-les 10 à 15 mn dans une passoire placée au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.
Lorsqu'ils ont gonflé, égouttez-les et dénoyautez-les.
Versez la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré ; disposez les 2/3 des pruneaux et recouvrez avec le reste de pâte.
Posez les autres pruneaux à la surface.
Faites cuire 50 mn environ à four doux, démoulez et laissez refroidir.



Recette n° 392
Couronne marbrée aux cerises

Pâte:
150 g de farine
1 sach. de Levure Chimique d'Alsace **ancel**
3 œufs
200 g de sucre
150 g de beurre ou de margarine
90 g de cacao
2 cuil. à café d'arôme vanille
Pour fourrer:
1 kg de cerises aigres ou de griottes (éventuellement au sirop)
125 g de sucre
2 feuilles de Gélatine **ancel**
6 cl de rhum
Pour décorer:
120 g de chocolat tendre
500 g de crème fraîche
2 sach. de Kremfix **ancel**
100 g de sucre glace
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation: 1 h 40 environ.
Cuisson: 1 h environ.

Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation soit bien crémeuse. Ajoutez peu à peu le mélange tamisé farine-levure, ainsi que le beurre ou la margarine fondu et refroidi.
Battez les blancs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la pâte.
Divisez cette pâte en 2 quantités égales que vous mettez dans 2 récipients. Ajoutez l'arôme vanille à une partie de la pâte et le cacao à l'autre partie. Mélangez.
Beurrez un moule en forme de couronne et remplissez-le en alternant les couches de pâte à la vanille et de pâte au chocolat.
Faites cuire 50 mn environ à four doux.
Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises.
S'il s'agit de cerises au sirop, égouttez-les. Faites les cuire 10 minutes avec le sucre. Recueillez le jus des fruits, laissez-le tiédir.
Faites fondre la Gélatine **ancel** dans ce jus, ajoutez le rhum et laissez refroidir.
Battez la crème en chantilly avec le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel** et Kremfix **ancel**.
Coupez le gâteau en 3 tranches horizontales.
Etalez sur chaque tranche une couche de compote de cerises, une couche de chantilly, et reformez le gâteau.
A l'aide d'une spatule, nappez-le de chantilly.
Passez un couteau économe le long de la tablette de chocolat, et décorez la couronne avec les copeaux.

Recette n° 393
Gâteau campagnard aux cerises

Pâte:
270 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
1 œuf + 2 jaunes
200 g de beurre ou de margarine
le zeste râpé d'un citron
Pour fourrer:
600 g de cerises
200 g de sucre
3 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
10 cl de vin blanc doux
3 cl de kirsch (facultatif)
Pour dorer:
1/2 jaune d'œuf
1 cuil. à café de lait

Préparation: 45 mn environ.
Repos de la pâte: 1 h environ.
Cuisson: 1 h environ.

Quelques heures à l'avance, préparez la compote de cerises: dénoyautez-les, mettez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le vin dans une casserole et amenez à ébullition. Jetez les cerises dans ce liquide bouillant et laissez cuire 15 minutes environ. Retirez du feu, ajoutez le kirsch et laissez refroidir (cette compote doit être épaisse et sèche; au besoin, mettez-la dans une passoire pour enlever l'excédent de jus).
Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, l'œuf entier, les 2 jaunes et le zeste de citron. Mélangez ces ingrédients, puis incorporez le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux. Pétrissez cette pâte à la main pour la rendre bien lisse et laissez-la reposer une bonne heure dans le bas du réfrigérateur.
Séparez-la en 2 boules inégales (2/3 - 1/3); étalez la plus grosse boule à la main dans un moule à manqué beurré de 22 cm de diamètre. Faites bien remonter la pâte sur les côtés du moule.
Etalez la compote de cerises dans le fond, abaissez l'autre boule de pâte et recouvrez le gâteau en soudant bien les bords. Piquez le dessus à la fourchette en écartant un peu les trous.
Battez le jaune d'œuf avec une cuillerée à café de lait et dorez la surface du gâteau au pinceau.
Faites cuire à four moyen 45 mn environ.



Recette n° 394

Fondant aux abricots et aux amandes

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
100 g	de beurre ou de margarine
4	œufs
50 g	de poudre d'amandes
1 boîte	d'oreillons d'abricots au sirop

Pour décorer :

120 g	de marmelade d'abricots
60 g	d'amandes effilées

Préparation : 20 mn environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Mettez le beurre ou la margarine ramolli dans une terrine et travaillez-le à la fourchette pour le réduire en pommade. Incorporez en battant énergiquement le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Ajoutez successivement sans cesser de battre les jaunes d'œufs un à un, la poudre d'amandes et le mélange tamisé farine-levure.
Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la pâte.
Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré et disposez dessus les oreillons d'abricots bien égouttés.
Faites cuire 45 mn environ à four moyen.
Démoulez aussitôt et laissez refroidir.
Badigeonnez la surface du gâteau de marmelade d'abricots et décorez avec les amandes effilées grillées.

Recette n° 395

Gâteau marbré chocolat-citron

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
100 g	de beurre ou de margarine
3	œufs
10 cl	de lait
le zeste râpé d'un gros citron	
70 g	de chocolat à cuire
1 cuil.	à soupe de café bien fort

Pour glacer :
1 paquet de Glaçage **ancel**

Préparation : 25 mn environ.
Cuisson : 1 h environ.

Mettez le beurre ou la margarine ramolli dans une terrine. Ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, et travaillez bien pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les jaunes d'œufs, le mélange tamisé farine-levure et travaillez à nouveau le tout en ajoutant le lait peu à peu jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
Montez les blancs en neige très ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation.
Mettez le chocolat et le café dans un récipient et faites fondre à feu très doux.
Divisez la pâte en 2 parts égales. Ajoutez à l'une le zeste de citron, mélangez bien ; incorporez le chocolat fondu à l'autre partie et mélangez également.
Beurrez un moule à cake et versez-y des couches successives de pâte au chocolat et de pâte au citron. Ne remplissez le moule qu'à moitié, car le gâteau gonfle à la cuisson.
Faites cuire 1 heure environ à four chaud.
Démoulez et laissez refroidir.
Préparez le Glaçage **ancel** selon le mode d'emploi et glacez le gâteau.



Recette n° 396

Gâteau aux pêches

Pâte:
150 g de farine
100 g de fécule de maïs
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
4 œufs

Pour fourrer:
1 sach. de Crème Pâtissière **ancel**
1/2 l de lait
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
100 g de sucre
2 cuil. à soupe de liqueur d'orange

Pour la chantilly:
1/2 l de crème fraîche
100 g de sucre glace
2 sach. de Kremfix **ancel**
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**

Pour le sirop:
350 g de sucre
50 cl de vin blanc
le zeste râpé d'un citron

Pour garnir:
1 kg de pêches

Pour napper:
150 g de confiture d'abricots

Préparation: 50 mn environ.
Cuisson: 35 mn environ.

Battez en mousse les jaunes d'œufs avec 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau chaude. Ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et continuez de battre pour obtenir une préparation crémeuse. Ajoutez le mélange tamisé farine-levure-fécule, mélangez. Incorporez alors délicatement les blancs d'œufs battus en neige très ferme.
Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré et faites cuire 30 à 35 mn à four moyen.
Lavez les pêches, essuyez-les, coupez-les en deux et retirez les noyaux. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, le vin blanc, le zeste de citron, et faites-les pocher 5 à 6 mn. Laissez refroidir, égouttez-les et coupez-en la moitié en dés. Réservez le reste des pêches ainsi que le sirop. Préparez la Crème Pâtissière **ancel** en ajoutant le Sucre Vanillé **ancel**; parfumez-la avec la liqueur d'orange. Laissez-la refroidir en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau à la surface.
Préparez la chantilly avec le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel** et Kremfix **ancel**. Incorporez-en la moitié à la crème pâtissière refroidie et ajoutez les dés de pêches.
Coupez le biscuit en trois tranches horizontales. Mettez la première tranche sur le plat de service, imbibez-la légèrement de sirop de pêches et recouvrez-la d'une couche de la préparation crème pâtissière-crème chantilly-pêches. Posez la deuxième tranche de biscuit, imbibez-la de sirop et répartissez le reste de la préparation. Posez la troisième tranche; enrobez entièrement le gâteau avec le reste de chantilly.
Mettez au réfrigérateur 10 à 15 mn. Pendant ce temps, coupez en tranches les demi-pêches que vous avez réservées. Disposez-les sur le gâteau de façon régulière et nappez-les au pinceau avec la confiture d'abricots légèrement chauffée.

Recette n° 397

Pain d'épice au chocolat

Pâte:
200 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
130 g de chocolat noir
120 g de beurre ou de margarine
4 œufs
100 g de miel
120 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de gingembre
1 pincée de cannelle
1 pincée de girofle
1 tasse à thé de raisins blonds secs
2 cuil. à soupe de cognac

Pour glacer:
1 sach. de Glaçage **ancel**
1 cuil. à soupe de cognac
30 g de beurre

Préparation: 15 mn environ.
Cuisson: 45 mn environ.

Mettez les raisins secs dans un bol rempli d'eau chaude et laissez-les gonfler une heure. Faites fondre le chocolat, le beurre ou la margarine et le miel au bain-marie. Remuez sans cesse doucement pour obtenir une pâte bien lisse.
Hors du feu, ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et les épices. Battez énergiquement le tout et laissez reposer.
Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine contenant les raisins secs égouttés et séchés. Mélangez à la main de façon à bien enrober les raisins de farine et incorporez le mélange chocolaté, les œufs battus et le cognac. Mélangez à la cuillère en bois en travaillant bien la pâte.
Beurrez et farinez un moule à cake, versez-y la préparation et faites cuire 40 mn environ à four moyen. Eteignez le four et laissez le cake encore 5 mn.
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.
Préparez le Glaçage **ancel** en y ajoutant le beurre et le cognac, glacez le cake à l'aide d'une spatule et laissez durcir dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur.

Recette non illustrée.



Recette nº 398
Gâteau à la banane

Pâte:

130 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
3	œufs
170 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2 cuil.	à soupe de rhum
125 g	de beurre ou de margarine
4	grosses bananes bien mûres

Pour décorer:

1/4 l	de crème fraîche
1 sach.	de Kremfix **ancel**
25 g	de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
50 g	d'amandes effilées grillées
1 ou 2	bananes
1 ou 2 cuil.	à soupe de jus de citron

Préparation: 30 mn environ.
Cuisson: 50 mn environ.

Battez en crème le beurre ou la margarine ramolli, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.
Ajoutez les jaunes d'œufs sans cesser de battre.
Pelez les bananes, passez-les au mixer ou écrasez-les et ajoutez-les avec le rhum à la préparation. Mélangez.
Versez en pluie le mélange tamisé farine-levure, travaillez bien le tout, puis incorporez délicatement les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Versez cette pâte dans un moule beurré et mettez à four moyen. Après 10 mn de cuisson, réglez le thermostat sur température douce et laissez cuire 40 mn environ.
Démoulez tiède et laissez refroidir.
Préparez la crème chantilly avec la crème fraîche, Kremfix **ancel**, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**. Etalez-en une fine couche sur le gâteau. Enrobez le pourtour et parsemez-le d'amandes effilées.
Coupez les bananes en rondelles, arrosez-le de jus de citron et disposez-les sur la crème.
Servez accompagné de crème chantilly.

Recette nº 399
Biscuit Rosita

Pâte:

150 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
50 g	de fécule
200 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
4	œufs
5 à 6 cuil.	à soupe d'eau chaude

Pour fourrer:

300 g	de confiture de fraises ou de cerises
1/2 l	de crème fraîche
50 g	de sucre glace
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2 sach.	de Kremfix **ancel**
2 cuil.	à soupe d'eau de vie

Pour napper:

1 sach.	de Nappage pour Tartes **ancel** (clair)
25 g	de sucre
1/4 l	d'eau

Préparation: 40 mn environ.
Cuisson: 10 à 15 mn environ.

Battez les jaunes d'œufs et l'eau chaude en mousse.
Ajoutez peu à peu les 2/3 du sucre et le Sucre Vanillé **ancel** afin d'obtenir une préparation crémeuse. Montez les blancs en neige très ferme et incorporez le reste du sucre sans cesser de battre.
Glissez-les sur la préparation, ajoutez le mélange tamisé farine-fécule-levure et mélangez délicatement pour bien incorporer la farine.
Répartissez le 1/4 de la pâte dans un moule à charnière beurré et le reste sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé beurré dont vous aurez relevé les bords.
Faites cuire 10 à 15 mn à four chaud. La cuisson terminée, retournez aussitôt le biscuit sur un papier saupoudré de sucre. Humectez le papier sulfurisé et décollez-le rapidement.
Tartinez le biscuit de confiture et roulez-le en serrant un peu dans le sens de la longueur.
Laissez refroidir, puis coupez-le en tranches fines (16 environ).
Tapissez un moule de papier sulfurisé beurré et garnissez de ces tranches le fond et les parois.
Battez la crème fraîche 30 secondes, ajoutez le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel**, Kremfix **ancel**, ainsi que l'eau de vie.
Continuez de battre pour obtenir une préparation bien ferme.
Versez-la dans le moule, recouvrez avec le cercle de biscuit et laissez reposer quelques heures au frais.
Préparez le Nappage **ancel**, démoulez le biscuit sur un plat et nappez-le.
Laissez prendre avant de servir.



Recette nº 400

Gâteau ardéchois

Pâte :

100 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
2 œufs
90 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé ancel
1 pincée de sel
100 g de beurre ou de margarine
200 g de crème de marrons
2 cuil. à café d'arôme vanille
3 cuil. à soupe de rhum

Pour napper :

1 paquet de Glaçage ancel

Pour enrober :

un peu de crème de marrons
50 g d'amandes effilées légèrement grillées

Préparation : 20 mn environ.
Cuisson : 40 mn environ.

Mettez le sucre, le Sucre Vanillé ancel, les œufs, le sel et le rhum dans une terrine.
Mélangez bien. Ajoutez le mélange tamisé farine-levure et travaillez le tout pour obtenir une pâte lisse.
Faites fondre le beurre ou la margarine au bain-marie, laissez-le refroidir, puis ajoutez-le à la crème de marrons, ainsi que l'arôme vanille. Incorporez ce mélange à la pâte.
Versez la préparation dans un moule à manqué beurré de 22 à 24 cm de diamètre et faites cuire 40 mn environ à four moyen.
Démoulez chaud sur une grille et laissez refroidir.
Préparez le Glaçage ancel et nappez le dessus du gâteau.
Enrobez le pourtour de crème de marrons et parsemez-le d'amandes effilées.
Pour donner un air de fête à ce gâteau pourtant fort simple, vous pouvez le décorer de marrons confits ou de pâte d'amandes façonnée en forme de feuilles.

Recette nº 401

Gâteau vosgien aux myrtilles

Pâte :

125 g de farine
1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
125 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé ancel
3 œufs
65 g de beurre ou de margarine

Pour garnir :

300 g de fromage blanc maigre bien égoutté
500 g de myrtilles
120 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé ancel
2 jaunes d'œufs
le zeste râpé d'un citron + le jus
30 cl de crème fraîche
1 sach. de Kremfix ancel
6 feuilles de Gélatine ancel

Préparation : 1 h environ (à préparer 3 h à l'avance).
Cuisson : 30 mn environ.

Travaillez dans une terrine les œufs, le sucre et le Sucre Vanillé ancel jusqu'à ce que la préparation fasse le ruban. Ajoutez peu à peu le mélange tamisé farine-levure, le beurre ou la margarine ramolli et fouettez le tout énergiquement.
Versez cette pâte dans un moule beurré et fariné et faites cuire 20 mn environ à four chaud.
Démoulez, laissez refroidir.
Faites tremper les feuilles de Gélatine ancel 5 mn dans de l'eau froide, pressez-les, puis faites-les dissoudre au bain-marie.
Battez la crème fraîche en chantilly avec Kremfix ancel.
Mélangez dans une terrine les jaunes d'œufs, le sucre, le Sucre Vanillé ancel, le zeste râpé du citron, la gélatine, le fromage blanc et la crème chantilly.
Garnissez les côtés du moule de papier sulfurisé beurré et coupez le gâteau en deux disques horizontaux.
Posez un disque dans le moule, face coupée au-dessus.
Versez la préparation au fromage blanc. Au bout de 10 mn, recouvrez avec les myrtilles auxquelles vous aurez ajouté la moitié du jus de citron. Posez le deuxième disque, appuyez légèrement. Mettez le gâteau 1 h 30 à 2 heures au réfrigérateur. Retournez-le sur le plat de service et enlevez le papier qui tapisse le pourtour.



Recette n° 402

Gâteau d'automne

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
150 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
8	œufs
2	grosses pommes
2	poires
7	pruneaux
80 g	de beurre ou de margarine

Pour badigeonner :

20 g	de beurre

Préparation : 25 mn environ.
Cuisson : 20 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine.
Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et les œufs. Mélangez bien le tout pour obtenir une pâte lisse. Faites fondre le beurre ou la margarine à petit feu et ajoutez-le à la pâte.
Epluchez les pommes et les poires, coupez-les en quatre, épépinez-les et coupez chaque quartier en 3 tranches.
Versez la pâte dans un moule à tarte beurré et disposez dessus en couronne les fruits et les pruneaux dénoyautés.
Faites fondre le beurre et badigeonnez la garniture au pinceau.
Faites cuire à four chaud 20 mn environ et servez froid ou tiède.

Recette n° 403

Pavé au café

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
150 g	de beurre ou de margarine
300 g	de sucre
5	œufs
5 cl	de rhum
1 cuil.	à soupe de café soluble
3 cuil.	à soupe de café très fort

Pour la crème :

100 g	de sucre
125 g	de beurre
1	jaune d'œuf
2 cuil.	à soupe de café très fort
2 cuil.	à soupe de rhum

Pour glacer :

200 g	de sucre glace
3 cuil.	à soupe d'eau chaude

Pour garnir :

1 sach.	de Décor **ancel** Vermicelle Multicolore

quelques grains de café à la liqueur.

Préparation : 25 mn environ (à préparer quelques heures à l'avance).
Cuisson : 45 mn environ.

Préparez tout d'abord le café en doublant la dose normale de café.
Mettez le beurre ou la margarine ramolli dans une terrine et travaillez-le en crème. Ajoutez le sucre et battez une dizaine de minutes.
Ajoutez alors les œufs un à un en battant entre chacun d'eux, puis la cuillerée de café soluble délayée avec les 3 cuillerées de café très fort et mélangez bien.
Incorporez le mélange tamisé farine-levure et versez cette pâte dans un moule à biscuit rectangulaire beurré.
Faites cuire 45 mn environ à four moyen, puis démoulez sur une grille et laissez refroidir.
Pendant ce temps, préparez la crème au beurre : mettez le sucre, le beurre ramolli coupé en petits morceaux dans une terrine et travaillez-les en crème.
Mélangez le jaune d'œuf avec les deux cuillerées de café et le rhum, ajoutez-les à la préparation précédente et fouettez le tout pour obtenir une crème très lisse.
Coupez le gâteau refroidi en 3 tranches horizontales ; recouvrez de crème au beurre la tranche inférieure ainsi que la tranche du milieu et reconstituez le gâteau.
Délayez le sucre glace avec l'eau afin d'obtenir une pâte épaisse et recouvrez le dessus du gâteau en lissant avec une spatule.
A l'aide d'un couteau bien éguisé, coupez les bords afin de laisser visibles les tranches de biscuit et les couches de crème.
Décorez le pavé de grains de café et de Vermicelle Multicolore **ancel**.



Recette nº 404

Croquant aux pommes à l'anglaise

Pâte:
370 g de farine
1 sach. 1/2 de Levure chimique d'Alsace **ancel**
120 g de poudre d'amandes
80 g de beurre ou de margarine
1 cuil. à café de cannelle
150 g de sucre roux
1 cuil. à café de jus de citron
1 œuf

Pour fourrer:
1 kg de pommes
1 cuil. à café de jus de citron
100 g de sucre roux

Préparation: 30 mn environ.
Cuisson: 1 h 10 environ.

Tamisez 220 g de farine et 1 sachet de levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y la moitié de la poudre d'amandes, le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, 75 g de sucre et le jus de citron. Travaillez en ajoutant peu à peu l'œuf battu en omelette. Vous devez obtenir une pâte souple et ferme. Abaissez-la et étalez-la dans un moule à manqué beurré. Saupoudrez avec le reste de la poudre d'amandes. Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers, enlevez le cœur et les pépins. Découpez-les en gros dés et mettez-les dans une terrine avec la cuillerée de jus de citron et 100 g de sucre. Mélangez, puis rangez-les dans le moule. Mélangez le reste de la farine, le 1/2 sachet de levure, la cannelle et 75 g de sucre. Versez sur les pommes et faites cuire 1 h 10 environ à four doux, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
Attendez 5 ou 10 mn avant de démouler et servez froid ou tiède.

Recette nº 405

Gâteau à la noix de coco et au citron

Pâte:
Pour le biscuit à la noix de coco:
100 g de farine
1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
120 g de sucre
1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
4 œufs
1 yaourt
50 g de beurre ou de margarine
50 g de noix de coco râpée

Pour le biscuit au citron:
mêmes ingrédients, mais remplacez la poudre de noix de coco par une bonne cuillerée à café de zeste de citron râpé

Pour la crème:
1 œuf
60 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
120 g de beurre
2 cuil. à soupe de jus de citron
30 g de poudre de noix de coco

Pour décorer:
1 citron
50 g de sucre
2 cuil. à soupe de confiture d'abricots
50 g de noix de coco râpée

Préparation: 1 h environ.
Cuisson: 1 h environ.

Dans une terrine, mélangez les œufs, le yaourt, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le beurre ou la margarine fondu et refroidi. Ajoutez la noix de coco râpée et le mélange tamisé farine-levure. Travaillez bien le tout et versez cette pâte dans un moule carré beurré de 22 cm de côté.
Faites cuire 15 mn environ à four moyen, puis 10 mn environ à four un peu plus chaud. Démoulez le biscuit sur une grille, laissez-le refroidir.
Confectionnez le biscuit au citron de la même façon.
Pendant que les biscuits refroidissent, coupez le citron destiné au décor en demi-rondelles. Disposez-les l'une à côté de l'autre dans une sauteuse, recouvrez-les d'eau froide. Amenez à ébullition puis jetez l'eau. Saupoudrez-les de sucre, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau et faites bouillir jusqu'à évaporation de l'eau. Réservez-les sur une assiette.
Préparez la crème: cassez l'œuf dans une petite casserole à fond épais. Ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, et mélangez sur feu doux avec la cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Retirez du feu avant l'ébullition et laissez refroidir. Ajoutez alors le beurre ramolli, le jus de citron et la poudre de noix de coco.
Avec un couteau bien éguisé, retaillez les côtés des biscuits sur 5 mm de façon à enlever la partie dorée.
Tartinez le biscuit au citron de crème, posez le biscuit à la noix de coco dessus.
Faites fondre doucement la confiture sur feu doux, passez-la et répartissez-la au pinceau sur le biscuit à la noix de coco.
Posez une feuille de papier en diagonale sur le biscuit, saupoudrez la partie apparente de poudre de noix de coco.
Décorez l'autre partie avec les demi-rondelles de citron et mettez le gâteau au frais.



Recette n° 406

Pavé aux framboises

Pâte:

150 g	de farine
100 g	de fécule de maïs
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
4	œufs

Pour la crème:

1 sach.	de Crème Pâtissière **ancel**
100 g	de sucre
1/2 l	de lait
1	œuf
2 cuil.	à soupe d'alcool (framboise ou kirsch)

Pour garnir:

500 g	de framboises fraîches ou surgelées
125 g	d'amandes effilées

Pour napper:
un peu de gelée de groseilles

Préparation: 40 mn environ.
Cuisson: 15 mn + 10 mn environ.

Battez en mousse les jaunes d'œufs avec 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau chaude. Ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et continuez de battre pour obtenir une préparation crémeuse. Ajoutez le mélange tamisé farine-levure-fécule, mélangez. Incorporez alors délicatement les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Répartissez cette pâte sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé beurré dont vous aurez relevé les bords, et faites cuire 10 à 15 mn à four chaud.
La cuisson terminée, retournez le biscuit sur une autre feuille de papier sulfurisé, humectez la première feuille, retirez-la et laissez refroidir.
Préparez la crème pâtissière en délayant le contenu du sachet avec 5 à 6 cuillerées à soupe prélevées sur le 1/2 litre de lait. Incorporez l'œuf, mélangez. Ajoutez le reste du lait bouilli avec le sucre et remuez vivement.
Faites cuire quelques instants.
Laissez refroidir en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. Ajoutez l'alcool.
Coupez le biscuit en 3 parts égales. Garnissez chacune d'elles d'une couche de crème et reconstituez le pavé. Enrobez-le entièrement avec le restant de crème et décorez le dessus avec les framboises. Nappez avec la gelée de groseilles légèrement chauffée, faites griller les amandes effilées et garnissez les côtés du pavé.

Recette n° 407

Pommes en chemise

Pour 4 pommes:

Pâte:

250 g	de farine
1 sach.	de levure chimique d'Alsace **ancel**
1 ou 2 cuil.	à soupe d'eau froide
120 g	de beurre ou de margarine
4	belles pommes
50 g	de cassonade
25 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
4	clous de girofle

Pour saupoudrer:

2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour accompagner:
gelée de pommes ou crème fouettée

Préparation: 20 mn environ.
Cuisson: 30 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Ajoutez le beurre ou la margarine ramolli, l'eau, et travaillez cette pâte pour la rendre homogène. Abaissez-la sur le plan de travail fariné et découpez 8 cercles de 10 cm de diamètre. Pelez les pommes, ôtez le cœur et les pépins à l'aide d'un vide-pommes. Posez une pomme sur chaque cercle de pâte et mettez un clou de girofle et le quart de la cassonade dans chacune d'elles. Recouvrez avec les quatre cercles de pâte restants. Humectez les bords et donnez-leur une forme de collerette en les pressant l'un contre l'autre. Disposez ces pommes enrobées sur une plaque beurrée et faites-les cuire 30 mn environ à four moyen.
Saupoudrez-les de Sucre Vanillé **ancel** et servez-les accompagnées de gelée de pommes ou de crème fouettée.

Recette non illustrée.



Recette n° 408

Brioche algérienne (mouna)

Pâte :

500 g	de farine
1 sach. 1/2	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
5	œufs
10 cl	d'huile
200 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1/4 l	de lait
le zeste râpé d'un citron	
1 cuil.	à soupe 1/2 d'eau de fleur d'oranger

Pour décorer :

50 g d'amandes effilées
un peu de confiture d'abricots

Pour saupoudrer :

sucre glace

Préparation : 30 mn environ.
Cuisson : 40 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le lait, l'huile, le zeste de citron et l'eau de fleur d'oranger. Travaillez pour bien mélanger tous les ingrédients, puis ajoutez les œufs un à un en pétrissant énergiquement la pâte.
Beurrez un moule en forme de couronne, versez-y la pâte.
Faites cuire 40 à 45 minutes à four chaud.
Pour vérifier la cuisson du gâteau, enfoncez une lame de couteau ; elle doit ressortir sèche.
Démoulez encore chaud et saupoudrez de sucre glace.
Faites chauffer légèrement la confiture d'abricots et passez-la.
Etalez-la au pinceau sur le pourtour de la mouna et parsemez d'amandes effilées légèrement grillées.
Saupoudrez de sucre glace tamisé.

Recette n° 409

Gâteau au cidre et aux pommes

Pâte :

150 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
80 g	de beurre ou de margarine
6	œufs
120 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1/4 l	de cidre

Pour garnir :

5 pommes reinettes
2 poires

Pour la cuisson des fruits :

40 g de beurre ou de margarine
30 g de sucre

Pour décorer : (facultatif, voir notre suggestion)

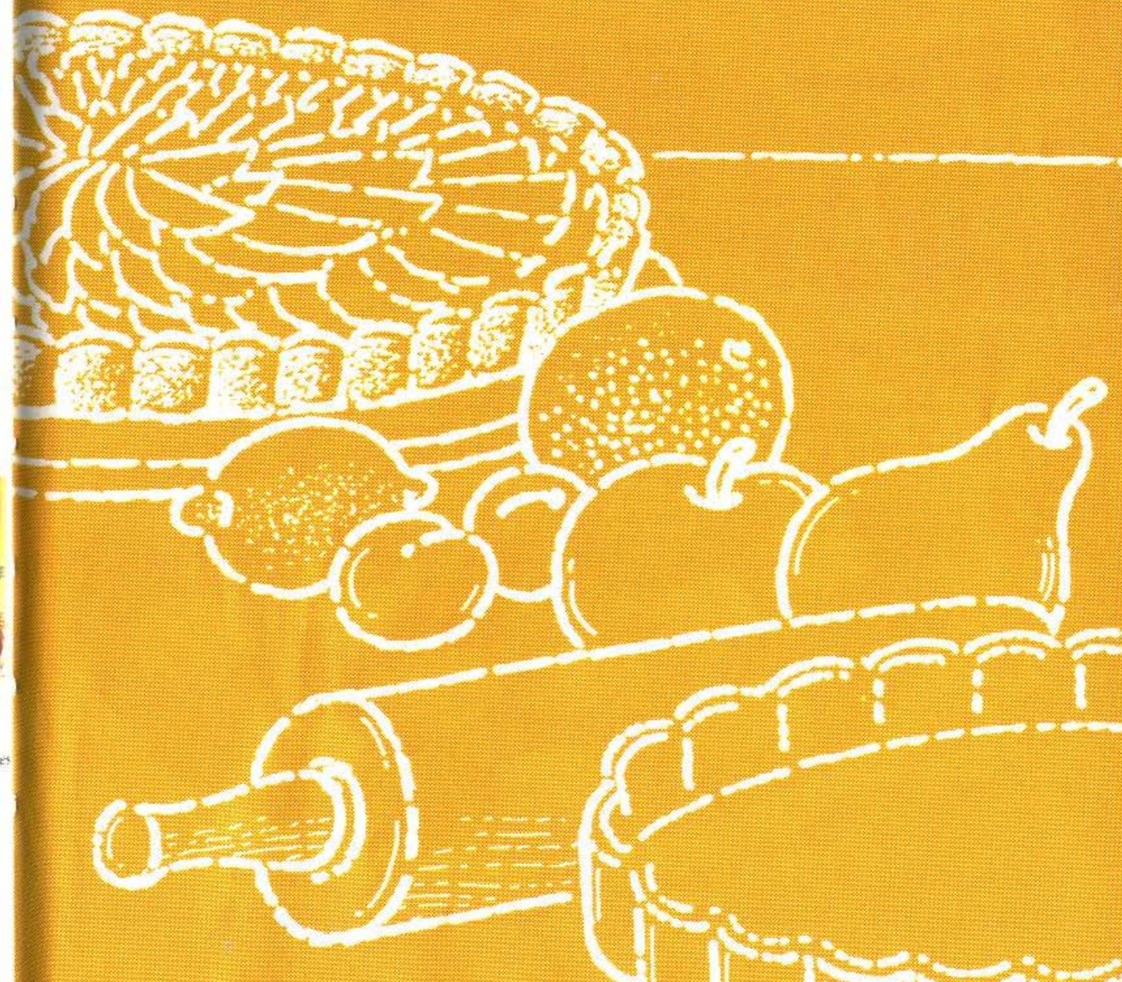
1	blanc d'œuf
1 cuil.	à soupe de sucre glace
100 g	de confiture d'abricots
50 g	d'amandes effilées

Préparation : 35 mn environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Mettez dans une terrine 5 jaunes d'œufs et un œuf entier, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Placez la terrine dans un bain-marie chaud sur feu moyen et fouettez ce mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et "forme le ruban".
Retirez du feu et fouettez quelques instants encore. Incorporez alors le mélange tamisé farine-levure, le cidre, le beurre ou la margarine ramolli. Mélangez bien, puis ajoutez délicatement 4 blancs d'œufs battus en neige très ferme.
Versez la préparation dans un moule beurré, faites cuire 45 mn environ à four chaud et démoulez.
Pendant la cuisson du gâteau, pelez les pommes et les poires, coupez-les en quartiers et ôtez le cœur et les pépins. Faites fondre lentement les pommes dans le beurre ou la margarine.
A mi-cuisson, ajoutez les poires coupées en dés et terminez la cuisson en ajoutant le sucre.
Faites caraméliser les fruits, laissez-les tiédir un peu et recouvrez le gâteau.
N'attendez pas que le gâteau soit froid pour le recouvrir avec les fruits : consommé tiède, il n'en sera que meilleur.
Notre suggestion : avant d'enfourner le gâteau, disposez en croisillons des bandes de pâte brisée et dorez-les au jaune d'œuf.
La cuisson terminée, battez le blanc d'œuf et le sucre en neige très ferme et décorez de touffes de neige en cercle sur le gâteau. Placez-le quelques instants sous le gril du four pour dorer la meringue. Mettez alors la compote à l'intérieur du cercle, badigeonnez les croisillons apparents et le pourtour de confiture d'abricots passée et parsemez d'amandes effilées.



Les tartes



Recette nº 410

Tarte meringuée aux groseilles

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
100 g	de beurre ou de margarine
3 à 4 cuil.	à soupe d'eau froide
Pour garnir :	
400 g	de groseilles
100 g	de poudre d'amandes
6	blancs d'œufs
250 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
Pour décorer :	
2 cuil.	à soupe de sucre glace
100 g	de groseilles

Préparation : 30 mn environ.
Repos de la pâte : 30 mn environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine, ajoutez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux et l'eau.
Pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer au frais 20 à 30 mn. Abaissez-la et foncez un moule à tarte beurré de 26 cm de diamètre environ.
Garnissez le fond de haricots secs et faites cuire 15 mn à four moyen. Après cuisson, retirez les haricots secs.
Battez les blancs en neige très ferme en ajoutant petit à petit le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Mélangez la moitié de cette neige avec les groseilles rincées et égrappées.
Répartissez la poudre d'amandes sur le fond de tarte, puis ajoutez la préparation neige-groseilles.
A l'aide d'une poche à douille, recouvrez avec le reste de neige. Faites cuire 30 mn environ à four doux.
Le dessus ne doit pas se colorer (recouvrez-le de papier aluminium si cela est nécessaire).
Démoulez, laissez refroidir, décorez de sucre glace et de groseilles.

Recette nº 411

Flan aux pommes

Pâte :

300 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
150 g	de beurre ou de margarine
1	gros œuf
1 cuil.	à soupe d'eau froide
1 cuil.	à soupe de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée	de sel
Pour garnir :	
1 sach.	de Crème Pâtissière **ancel**
1/2 l	de lait
100 g	+ 2 cuil. à soupe de sucre
3 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
500 g	de pommes
250 g	de gelée de groseilles
Pour décorer :	
250 g	de crème fraîche
1 sach.	de Kremfix **ancel**
50 g	de sucre glace

Préparation : 1 h environ.
Repos de la pâte : 1 h environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail.
Ajoutez-y le sel, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux. Travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Faites une fontaine, mettez-y l'œuf battu avec l'eau et travaillez toujours du bout des doigts en prenant peu à peu le mélange farine-beurre.
Mettez la boule de pâte obtenue une heure au frais.
Préparez la crème pâtissière en ajoutant 100 g de sucre et 1 sachet de Sucre Vanillé **ancel**; laissez refroidir.
Otez le cœur des pommes au vide-pommes, pelez-les, coupez-les en quartiers puis en tranches fines.
Etalez la pâte à la main dans un moule à manqué beurré de 24 cm de diamètre environ. Recouvrez-la de crème pâtissière et disposez des couches successives de tranches de pommes par dessus. Saupoudrez chaque couche du mélange sucre-Sucre Vanillé **ancel**.
Faites cuire 25 mn environ à four moyen.
Couvrez alors le flan d'une feuille de papier aluminium et poursuivez la cuisson 20 mn à nouveau.
Démoulez, laissez refroidir.
Faites fondre la gelée de groseilles sur feu doux, nappez le flan ; laissez refroidir. Battez la crème fraîche en chantilly avec le sucre glace et Kremfix **ancel** et décorez à l'aide d'une poche à douille.



Recette nº 412

Tarte espagnole meringuée au chocolat

Pâte :

160 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
80 g	de beurre ou de margarine
50 g	de poudre d'amandes
80 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour la crème :

130 g	de chocolat noir
5 cl	de lait
3	jaunes d'œufs
180 g	de beurre
180 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2 cuil.	à soupe de rhum

Pour la meringue :

3	blancs d'œufs
220 g	de sucre glace
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation : 40 mn environ.
Repos de la pâte : 2 h.
Cuisson : 30 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y la poudre d'amandes, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux.
Travaillez le tout pour obtenir une pâte bien lisse, roulez-la en boule et laissez-la reposer deux heures au frais.
Abaissez-la, posez dessus un moule à manqué et découpez un disque ayant le diamètre du fond du moule.
Placez ce disque dans le moule beurré et faites cuire 15 mn environ à four moyen. Démoulez et laissez refroidir.
Préparez la crème :
Faites fondre à petit feu le chocolat avec le lait. Hors du feu, ajoutez le beurre ramolli, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le rhum.
Mélangez au fouet puis incorporez les jaunes d'œufs un à un.
Laissez refroidir et étalez cette crème sur le fond de pâte.
Battez les blancs en neige et ajoutez le sucre glace et le Sucre Vanillé **ancel**.
Versez-les dans le moule à manqué beurré ayant servi à la cuisson du fond de pâte. Faites cuire 15 mn environ à four très doux jusqu'à ce que le dessus ait une belle couleur dorée.
Laissez refroidir, démoulez délicatement et posez la meringue sur le gâteau.

Recette nº 413

Tarte fourrée au chocolat

Pâte :

250 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
60 g	de poudre d'amandes
150 g	de beurre ou de margarine
2 cuil.	à soupe de sucre

Pour garnir :

200 g	de chocolat spécial dessert
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1/4 l	de lait
30 cl	de crème fraîche
3	œufs
1 cuil.	à café d'extrait de café
1 cuil.	à soupe de cognac

Pour décorer :

30 cl	de crème fraîche
1 sach.	de Kremfix **ancel**
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

un peu de chocolat râpé

Préparation : 40 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h.
Cuisson : 25 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y la poudre d'amandes, le sucre et le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux.
Travaillez rapidement du bout des doigts pour obtenir une pâte bien lisse.
Roulez-la en boule et laissez-la reposer une heure au frais.
Abaissez-la et foncez un moule à tarte beurré. Recouvrez ce fond de pâte d'une feuille de papier aluminium, remplissez-le de haricots secs et faites cuire 25 mn environ à four moyen.
Préparez la garniture :
Mettez le chocolat coupé en morceaux, la moitié du sucre et le Sucre Vanillé **ancel** dans le lait et faites fondre sur feu doux. Lissez la surface avec une spatule et laissez refroidir. Ajoutez les jaunes d'œufs, l'extrait de café, le cognac et remuez. Montez les blancs en neige très ferme (ajoutez le reste de sucre dès qu'ils commencent à durcir).
Fouettez la crème fraîche et incorporez-la à la préparation ; incorporez également les blancs en neige et remplissez le fond de tarte. Laissez prendre quelques heures au réfrigérateur.
Préparez la chantilly : ajoutez à la crème fraîche Kremfix **ancel** et le Sucre Vanillé **ancel**, et battez le tout. Nappez la tarte et parsemez de chocolat râpé.
Notre suggestion :
Au moment d'étaler la garniture au chocolat sur le fond de pâte, vous pouvez en réserver un peu et l'utiliser ensuite pour décorer le pourtour de la tarte.



Recette n° 414

Tarte à l'orange

Pâte:
300 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
150 g de beurre ou de margarine
1 pincée de sel
8 cl d'eau

Pour garnir:
3 œufs
80 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé ancel
2 oranges bien juteuses
1 citron
80 g de beurre

Pour décorer:
quelques rondelles d'oranges confites

Préparation: 20 mn environ.
Repos de la pâte: 30 mn.
Cuisson: 20 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail.
Faites une fontaine et mettez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le sel et l'eau.
Travaillez rapidement le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
Roulez-la en boule et laissez-la reposer 30 mn dans un endroit frais.
Râpez le zeste d'une orange et demi, exprimez le jus des oranges et du citron.
Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé ancel, le zeste d'orange, le jus des oranges et du citron et le beurre fondu. Mélangez bien le tout.
Abaissez la pâte, foncez un moule beurré de 28 cm de diamètre environ.
Versez la garniture et faites cuire 20 mn environ à four moyen.
Décorez de rondelles d'oranges confites.

Recette n° 415

Tarte briochée aux cerises

Pâte:
250 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
2 sach. de Sucre Vanillé ancel
100 g de sucre
3 œufs
30 cl de crème fraîche

Pour garnir:
600 g de cerises

Préparation: 35 mn environ.
Repos de la pâte: 15 mn environ.
Cuisson: 30 mn environ.

Cassez les œufs dans une terrine et battez-les en omelette. Ajoutez-y la crème fraîche sans cesser de battre, puis, petit à petit, le mélange tamisé farine-levure. Incorporez le sucre, le Sucre Vanillé ancel et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.
Versez cette pâte dans un moule à tarte beurré et répartissez dessus les cerises dénoyautées en les enfonçant légèrement.
Laissez reposer à température ambiante 30 mn environ.
Faites cuire à four moyen 30 mn environ.
Laissez refroidir et démoulez.

Recette n° 416

Tarte rustique aux pignons

Pâte:
200 g de farine
200 g de beurre ou de margarine
100 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé ancel
1 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
3 jaunes d'œufs

Pour garnir:
2 œufs
180 g de miel liquide
200 g de pignons
40 g de farine
40 g de beurre

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 1 h environ.
Cuisson: 30 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine, mettez-y le beurre ou la margarine coupé en petits morceaux et travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.
Ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé ancel et les jaunes d'œufs.
Travaillez le tout à la fourchette pour bien mélanger les ingrédients.
Formez une boule de pâte, farinez-la très légèrement, recouvrez-la d'un linge et laissez-la reposer une bonne heure dans un endroit frais.
Préparez la garniture:
Hachez 150 g de pignons (pour cela, utilisez un hachoir électrique ou éventuellement un mortier).
Mélangez 150 g de miel et le beurre ramolli, ajoutez les œufs, les pignons hachés et la farine. Battez à la fourchette.
Beurrez un moule à fond amovible de 24 cm de diamètre environ et étalez la pâte à la main. Versez la garniture et recouvrez la tarte d'un papier aluminium en veillant à ce que les bords soient bien protégés.
Faites cuire 20 mn environ à four moyen.
Sortez la tarte du four, retirez le papier aluminium, étalez le reste du miel au pinceau et décorez avec les pignons entiers. Augmentez la température du four et remettez à cuire 5 à 10 minutes.
Démoulez et laissez refroidir.



Recette nº 417

Tarte au citron meringuée

Pâte:

300 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
150 g	de beurre ou de margarine
2 à 3 cuil.	à soupe d'eau froide
1 pincée	de sel

Pour garnir:

4	jaunes d'œufs
4	gros citrons
150 g	de sucre en poudre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
125 g	de poudre d'amandes
125 g	de beurre

Pour meringuer:

4	blancs d'œufs
50 g	de sucre glace
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation: 20 à 25 mn environ.
Repos de la pâte: 1 h environ.
Cuisson: 35 à 40 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le sel, ainsi que le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux.
Travaillez rapidement du bout des doigts en ajoutant l'eau petit à petit, sans pétrir la pâte qui serait dure à la cuisson. Lorsqu'elle est bien homogène, roulez-la en boule et laissez-la reposer une bonne heure dans un endroit frais.
Préparez la garniture: râpez le zeste de 2 citrons, exprimez le jus des 4 citrons. Faites fondre très doucement le beurre et laissez-le refroidir.
Mettez les jaunes d'œufs, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** dans un saladier et travaillez ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.
Ajoutez alors le zeste de citron râpé, le beurre fondu, la poudre d'amandes et le jus des citrons.
Abaissez la pâte et foncez un moule beurré. Remplissez le fond de haricots secs et faites cuire 10 mn à four chaud.
Retirez le moule du four, enlevez les haricots, versez la garniture sur la pâte et faites cuire à nouveau 15 à 20 minutes.
Montez les blancs en neige et ajoutez le sucre glace et le Sucre Vanillé **ancel**.
Sortez la tarte du four. A l'aide d'une poche à douille, décorez-la avec la neige et remettez au four 5 mn environ. Démoulez et laissez refroidir.

Recette nº 418

Tarte pascale "polonaise"

Pâte:

250 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
125 g	de beurre ou de margarine
1	œuf + 1 jaune d'œuf
50 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée	de sel
5 cl	de crème fraîche

Pour garnir:

1/2 l	de lait
250 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 cuil.	à café d'arôme vanille
70 g	de beurre
4 cuil.	à soupe de gelée de groseilles

Pour décorer:
quelques cerises confites
amandes effilées grillées

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 2 h environ.
Cuisson: 30 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine.
Ajoutez le sel, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux. Travaillez rapidement du bout des doigts. Faites une fontaine, mettez-y l'œuf entier, la crème, et mélangez à la fourchette. Si la pâte est trop sèche, mouillez-la avec un peu de lait de façon à obtenir une boule souple. Couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer 1 h 30 à 2 h au frais.
Abaissez la pâte en un rectangle.
Déposez cette abaisse sur une plaque beurrée et farinée, piquez-la à la fourchette.
Avec les chutes, confectionnez un petit bord que vous collez au jaune d'œuf sur le pourtour du rectangle pour retenir la garniture. Piquez ce bord à la fourchette pour le décorer et dorez-le avec le reste du jaune d'œuf dilué dans très peu d'eau.
Faites cuire à four chaud 20 à 30 minutes. Sortez la pâte du four, glissez-la sur le plat de service et laissez-la refroidir.
Mettez le lait, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et l'arôme vanille dans une casserole; amenez doucement à ébullition en tournant à la cuillère en bois pour bien dissoudre le sucre, laissez réduire de moitié.
Le lait doit prendre une couleur caramélisée. Laissez tomber une goutte de cette préparation sur une assiette froide: elle doit se solidifier aussitôt. Incorporez le beurre ramolli coupé en petits morceaux en battant au fouet.
Etalez la gelée de groseilles sur le fond de pâte, recouvrez-la avec la préparation au lait.
Décorez de cerises confites et d'amandes grillées.



Recette nº 419

Tarte tropézienne

Pâte :

300 g	de farine
1 sach.	de Levure de boulangerie **ancel**
100 g	de beurre ou de margarine
1	œuf
10 cl	de lait environ
20 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1/2 cuil.	à café de sel

Pour garnir :

60 g	de beurre
80 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2 cuil.	à soupe de miel

Pour fourrer :

1 sach.	de Crème Pâtissière **ancel**
1/2 l	de lait
100 g	de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour saupoudrer :
un peu de sucre glace

Préparation : 40 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h 40 environ.
Cuisson : 25 mn environ.

Mélangez la farine tamisée et la Levure de boulangerie **ancel** sur le plan de travail.
Faites une fontaine, mettez-y l'œuf, le lait, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le sel.
Pétrissez bien le tout une dizaine de minutes, puis incorporez le beurre ou la margarine ramolli. Travaillez à nouveau la pâte qui doit être lisse et élastique, et laissez-la lever une heure environ à température ambiante.
Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau.
Huilez la plaque du four et étalez la pâte en un cercle de 2 cm d'épaisseur environ.
Faites fondre à feu doux le beurre, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le miel. Etalez cette préparation sur le fond de pâte et laissez reposer 40 minutes.
Faites cuire 25 à 30 mn à four moyen.
Préparez la Crème Pâtissière **ancel** en y ajoutant le Sucre Vanillé **ancel** et laissez-la refroidir.
Coupez la tarte refroidie en deux tranches horizontales, fourrez-la de crème pâtissière et servez-la saupoudrée de sucre glace.

Recette nº 420

Tarte sablée aux fraises et à l'ananas

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée	de cannelle
le zeste râpé d'un citron	
50 g	de poudre d'amandes
3	jaunes d'œufs

Pour garnir :

1	petit ananas frais
300 g	de fraises
30 cl	de crème fraîche liquide
2 sach.	de Kremfix **ancel**
5 cuil.	à soupe rases de sucre glace
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation : 50 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h environ.
Cuisson : 20 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine, mettez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux et travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.
Ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, la cannelle, le zeste de citron, la poudre d'amandes et les jaunes d'œufs. Travaillez le tout à la fourchette pour bien mélanger les ingrédients.
Formez une boule de pâte, farinez-la très légèrement, recouvrez-la d'un linge et laissez-la reposer une bonne heure dans un endroit frais.
Beurrez un moule à tarte à fond amovible de 24 cm de diamètre environ et étalez la pâte avec les doigts sans la faire remonter sur les bords.
Après avoir piqué le fond avec une fourchette, recouvrez-la avec un disque de papier aluminium, remplissez avec des haricots secs et faites cuire 10 mn à four moyen. Enlevez alors le disque de papier aluminium et les haricots et remettez au four 5 à 10 minutes.
Démoulez et laissez refroidir.
Une quinzaine de minutes avant de servir la tarte, préparez la chantilly : ajoutez à la crème fraîche le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel**, Kremfix **ancel** et fouettez le tout.
Coupez l'ananas en tranches fines, enlevez l'écorce ainsi que la partie centrale ; équeutez les fraises.
Tapissez le fond de tarte avec la moitié de la chantilly et disposez les tranches d'ananas et les fraises.
A l'aide d'une poche à douille, décorez avec le reste de chantilly.



Recette nº 421

Tarte aux poires et aux quetsches

Pâte :

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
100 g	de beurre ou de margarine
3 à 4 cuil.	à soupe d'eau froide
1 cuil.	à soupe de sucre

Pour garnir :

600 g	de quetsches
3	belles poires
70 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1	verre d'eau
1 cuil.	à soupe d'eau de vie de quetsches

Pour décorer :

2	blancs d'œufs
70 g	de sucre glace

Préparation : 40 mn environ.
Repos de la pâte : 30 mn environ.
Cuisson : 15 mn + 40 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine, ajoutez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le sucre et l'eau.
Pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse.
Laissez reposer au frais 20 à 30 mn. Abaissez-la et foncez un moule à tarte beurré de 26 cm de diamètre environ.
Couvrez ce fond de pâte de haricots secs et faites cuire 15 mn à four moyen.
Pelez les poires, coupez-les en deux et enlevez les cœurs.
Rangez-les dans une casserole côte à côte, ajoutez l'eau, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Faites-les pocher à feu doux une quinzaine de minutes (elles doivent être cuites mais non écrasées).
Retirez-les délicatement avec l'écumoire et posez-les sur un plat.
Coupez les quetsches en deux et enlevez le noyau. Faites-les cuire 5 mn dans le sirop des poires, égouttez-les.
Faites réduire le sirop, ajoutez l'eau de vie de quetsches et laissez refroidir.
Disposez les moitiés de poires et de quetsches sur la tarte et remettez-la au four 15 minutes.
Battez les blancs en neige avec le sucre glace, décorez la tarte à la poche à douille et remettez-la à four très chaud 5 à 10 mn, jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée.
Présentez le sirop réduit avec la tarte.

Recette nº 422

Tarte aux amandes

Pâte :

100 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
125 g	de beurre ou de margarine ramolli
1	œuf

Pour garnir :

1	œuf + 1 jaune d'œuf
3 cuil.	à soupe de crème fraîche épaisse
80 g	+ 2 cuil. à soupe de sucre
50 g	de poudre d'amandes
quelques gouttes	d'essence d'amande amère.
150 g	d'amandes mondées entières.

Préparation : 25 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h.
Cuisson : 20 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, l'œuf et le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux. Pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
Si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine.
Laissez-la reposer une heure dans un endroit frais.
Abaissez-la et foncez un moule à tarte beurré.
Mettez la poudre d'amandes dans une terrine ; ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf, la crème fraîche, le sucre, l'essence d'amande amère et mélangez bien pour obtenir une préparation lisse et homogène. Versez-la sur la pâte, répartissez les amandes, saupoudrez avec les 2 cuillerées à soupe de sucre et faites cuire 20 mn environ à four moyen. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.



Recette n° 423

Tarte aux cerises et au fromage blanc

Pâte:

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
100 g	de beurre ou de margarine
1	œuf
1 cuil.	à soupe d'eau froide
60 g	de sucre
1 pincée	de sel

Pour fourrer:

100 g	de farine
230 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
500 g	de fromage blanc bien égoutté
500 g	de cerises dénoyautées (fraîches ou au sirop)
4	œufs

le zeste râpé d'un citron

Pour saupoudrer:

un peu de sucre glace

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 20 mn.
Cuisson: 40 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine, mettez-y l'eau, le sucre, le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, l'œuf et le sel. Pétrissez rapidement le tout; formez une boule et laissez reposer 20 mn dans un endroit frais.
Egouttez les cerises si elles sont au sirop, dénoyautez-les si elles sont fraîches, et réduisez-en la moitié en purée très fine.
Mettez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et les jaunes d'œufs dans une terrine. Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le zeste de citron râpé, la farine tamisée, et mélangez bien. Incorporez le fromage blanc et la purée de cerises, mélangez à nouveau.
Abaissez la pâte et foncez un moule beurré de 24 cm de diamètre environ. Piquez le fond à la fourchette, recouvrez-le de haricots secs, posez une feuille d'aluminium sur le moule en protégeant bien les bords de la pâte. Faites cuire 15 mn environ à four moyen.
Battez les blancs en neige très ferme. Incorporez les cerises entières à la préparation au fromage blanc, puis ajoutez-y les blancs en neige en soulevant doucement le mélange.
Retirez les haricots secs du fond de tarte, versez-y la garniture. Augmentez la température du four et faites cuire 25 mn environ. Si la tarte se colore trop, couvrez-la avec du papier aluminium.
Démoulez, saupoudrez de sucre glace.
Servez froid ou tiède.

Recette n° 424

Tarte aux quetsches à l'alsacienne

Pâte:

250 g	de farine
1 sach.	de Levure de boulangerie **ancel**
40 g	de sucre
40 g	de beurre ou de margarine
1	œuf
1 pincée	de sel
7 ou 8 cuil.	à soupe de lait

Pour garnir:

1 kg	de quetsches

Pour saupoudrer:

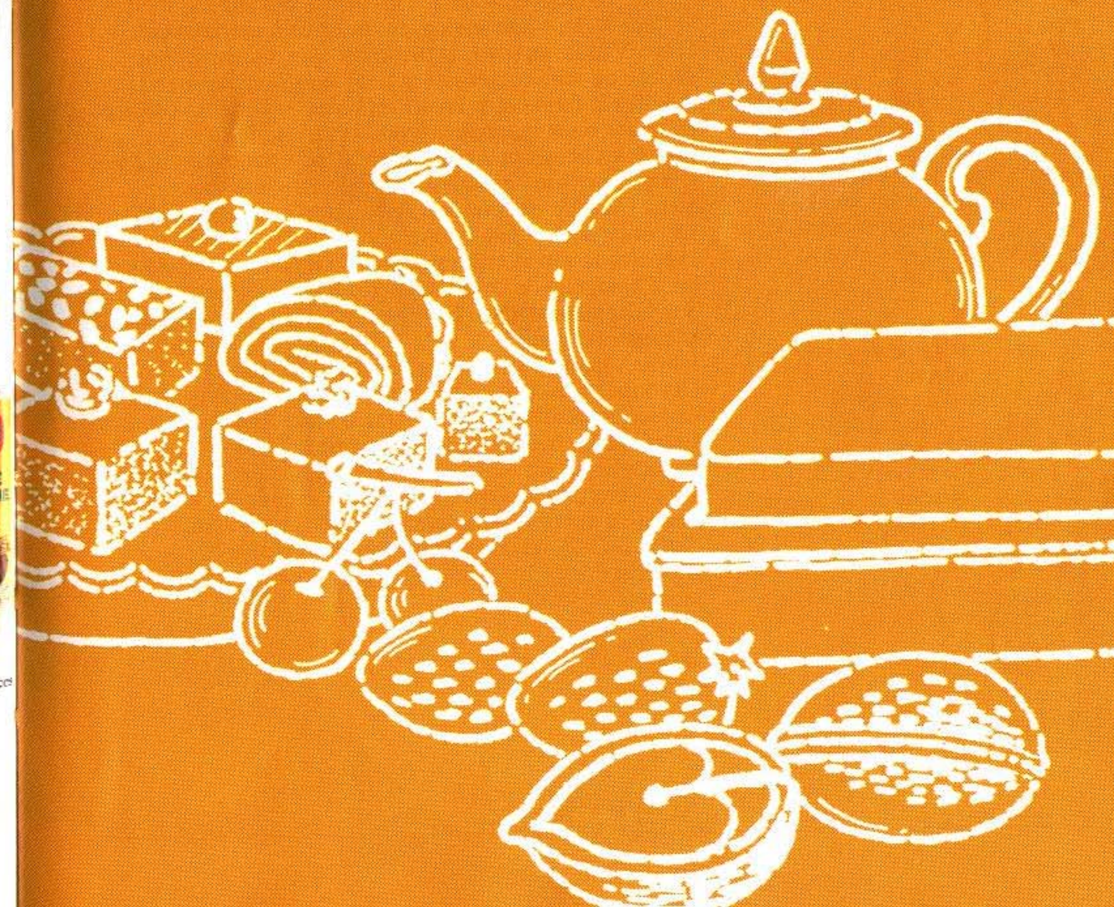
80 g	de sucre
1 cuil.	à café rase de cannelle

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 2 h environ.
Cuisson: 25 mn environ.

Tamisez la farine dans une terrine. Ajoutez la Levure de boulangerie **ancel**, mélangez. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le sel, le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, l'œuf et le lait légèrement tiède.
Travaillez tous ces ingrédients une dizaine de minutes pour obtenir une pâte lisse et élastique. Roulez-la en boule, couvrez-la avec un linge et laissez-la lever une heure environ dans un endroit tiède.
Pendant ce temps, lavez et essuyez les quetsches, coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Lorsque la pâte a doublé de volume, abaissez-la sur une épaisseur de 1 cm environ et foncez un moule à tarte beurré de 26 à 28 cm de diamètre. Disposez les demi-quetsches partie bombée sur la pâte, couvrez avec un linge, laissez lever à nouveau une heure et faites cuire 25 mn environ à four moyen.
Laissez refroidir 5 mn dans le moule, démoulez et saupoudrez avec le mélange sucre-cannelle.



Les petits gâteaux



Recette n° 425

Muffins

Pâte :

180 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace ancel
1 pincée	de sel
6 cuil.	à soupe de lait
30 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
40 g	de beurre ou de margarine

Préparation : 30 mn environ.
Cuisson : 12 + 8 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine.
Faites une fontaine et mettez-y le sel, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le lait.
Mélangez le tout du bout des doigts, ajoutez le beurre ou la margarine fondu et refroidi et travaillez la pâte pour la rendre bien homogène.
Abaissez-la sur une épaisseur de 1 cm et découpez des disques de 8 cm de diamètre environ.
Faites cuire 12 mn environ à four moyen et sortez les muffins du four avant qu'ils ne soient colorés.
Démoulez-les et faites-les griller sur les 2 faces au grill-pain pour achever la cuisson.
Servez à l'heure du thé accompagnés de confiture.

Recette n° 426

Ensopadas ou petits gâteaux portugais

Pâte :

80 g	de farine
3	œufs
75 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
le zeste râpé d'un citron	
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace ancel
40 g	de beurre ou de margarine

Pour le sirop :

10 cl	de jus d'orange
1 cuil.	à soupe de jus de citron
le zeste râpé d'un citron	
1 cuil.	à café d'arôme vanille
1 cuil.	à soupe de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé ancel
10 cl	de porto

Pour garnir :
1 banane
1 citron
1 kiwi
1 orange
1 tranche d'ananas
quelques fraises

Pour la présentation :
petites caissettes en papier

Préparation : 1 h environ.
Cuisson :
Biscuit : 15 à 20 mn environ.
Sirop : 5 mn environ.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes ; mettez les jaunes dans une terrine, ajoutez peu à peu le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, et travaillez énergiquement une dizaine de minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez la farine et la levure tamisées, le zeste de citron et le beurre ou la margarine fondu et refroidi. Mélangez.
Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les en 2 fois à la préparation en soulevant délicatement le tout.
Versez la pâte dans un moule à petits bords beurré de 25 cm de côté et faites cuire à four moyen 15 à 20 mn.
Préparez le sirop : mélangez dans une petite casserole les jus d'orange et de citron, le zeste de citron, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Faites cuire 5 mn à petite ébullition et laissez refroidir.
Filtrez, ajoutez l'arôme vanille et le porto.
Découpez le biscuit en bandes de 3 cm de largeur, puis ces bandes en petits carrés que vous arrosez de sirop au porto.
Epluchez les fruits, coupez la banane en rondelles, arrosez-les de jus de citron. Coupez également l'orange et le kiwi en rondelles, puis celles-ci en quartiers. Coupez la tranche d'ananas en morceaux, les fraises en deux.
Placez les ensopadas dans les caissettes en papier, garnissez-les de fruits et rangez-les au frais jusqu'au moment de servir.



Recette nº 427

Langues de chat

Pâte : (pour 28 biscuits environ)
50 g de farine
50 g de beurre
1 œuf
10 g de sucre
3 sach. de Sucre Vanillé ancel
1 cuil. à café d'arôme vanille

Préparation : 15 mn environ.
Cuisson : 5 mn environ.

Mettez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le beurre ramolli et l'arôme vanille dans une terrine.
Travaillez le tout au fouet jusqu'à ce que la préparation blanchisse et mousse. Incorporez l'œuf battu, la farine tamisée, et mélangez bien.
A l'aide d'une poche munie d'une petite douille, étalez des bâtonnets de 8 cm de long sur une plaque tapissée de papier sulfurisé beurré. Prenez soin d'espacer les bâtonnets de 3 ou 4 cm.
Faites cuire 5 mn environ à four moyen. Les langues de chat doivent être blondes au centre et plus foncées sur les bords.
Sortez la plaque du four, laissez tiédir et décollez les langues de chat du papier. Laissez complètement refroidir.

Recette nº 428

Biscuits viennois

Pâte :
250 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
70 g de chocolat spécial dessert
150 g de beurre ou de margarine
170 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé ancel
1 œuf
4 cuil. à soupe de rhum
60 g de raisins secs

Pour glacer :
1 étui de Glaçage ancel
30 g de beurre

Préparation : 20 mn environ.
Repos de la pâte : 30 mn environ.
Cuisson : 12 mn environ.

Faites macérer 2 heures les raisins secs dans le rhum.
Mettez le beurre ou la margarine ramolli dans une terrine et travaillez-le avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.
Ajoutez l'œuf, le mélange tamisé farine-levure, les raisins égouttés et le chocolat râpé en copeaux grossiers.
Travaillez tous ces ingrédients et laissez reposer la pâte au frais 30 mn. Déposez des petites boules de pâte de la grosseur d'une noix sur une plaque beurrée ; aplatissez le dessus. Faites cuire 12 mn environ à four doux, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés et laissez refroidir.
Préparez le Glaçage **ancel** en y ajoutant le beurre, et glacez le dessus des biscuits au pinceau.

Recette nº 429

Petits pains au miel

Pâte : (pour 12 petits pains)
150 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
150 g de miel liquide
3 œufs
60 g de beurre
1 cuil. à café d'arôme vanille

Préparation : 15 mn environ.
Cuisson : 25 mn environ.

Mettez le miel dans une terrine.
Ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre fondu, l'arôme vanille et battez bien le tout.
Incorporez le mélange tamisé farine-levure et travaillez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
Battez les blancs en neige ferme ; ajoutez-les délicatement à la pâte en la soulevant sans la battre.
Beurrez 12 petits moules à cake (ou à dariole), remplissez-les aux 2/3 de pâte et faites cuire 25 mn environ à four doux.
Démoulez et laissez refroidir.
Ces petits pains sont excellents servis avec du thé ou du café.

Recette non illustrée.



Recette n° 430
Galettes aux quatre épices

Pâte : (pour 24 galettes environ)
150 g de farine
1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
1 cuil. à café de quatre épices
80 g de beurre ou de margarine
50 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
25 g de raisins secs
le zeste râpé d'un demi-citron
1 œuf

Préparation : 15 mn environ.
Cuisson : 20 mn environ.

Mettez le beurre ou la margarine ramolli dans une terrine ; ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et travaillez ces ingrédients pour obtenir une préparation lisse et crémeuse.
Ajoutez le mélange tamisé farine-levure, les quatre-épices, les raisins secs lavés et séchés, le zeste de citron et l'œuf battu. Travaillez cette pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
Farinez le plan de travail, abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découpez-la avec un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre.
Disposez ces galettes sur une plaque beurrée et farinée et faites cuire 15 à 20 mn à four moyen.
Lorsqu'elles sont bien dorées, sortez-les du four, posez-les délicatement sur une grille et laissez-les refroidir.

Recette n° 431
Petits groseilliers

Pâte :
250 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g de beurre ou de margarine
40 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
Pour décorer :
gelée de groseilles
Prévoir 5 douzaines de petits godets en papier

Préparation : 20 mn environ.
Cuisson : 25 mn environ.

Battez le beurre ou la margarine en crème. Ajoutez la moitié du mélange tamisé farine-levure, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Travaillez bien ces ingrédients pour obtenir une préparation mousseuse. Incorporez alors petit à petit et sans cesser de battre, le reste du mélange farine-levure.
La pâte doit être très légère. A l'aide d'une poche à douille, déposez des petits tas de pâte dans les godets en papier jusqu'à la moitié de leur hauteur. Rangez ces godets sur une plaque et faites cuire 25 mn environ à four moyen.
La cuisson terminée, décorez le centre avec un peu de gelée de groseilles.

Recette n° 432
Petits biscuits aux noix

Pâte : (pour 40 petits biscuits environ)
150 g de farine
1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
120 g de beurre ou de margarine
200 g de chocolat noir
300 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
6 œufs
1 cuil. à café d'arôme vanille
100 g de cerneaux de noix hachés
Pour glacer :
250 g de chocolat noir
30 g de beurre
2 cuil. à soupe de rhum
Pour décorer :
40 cerneaux de noix

Préparation : 20 mn environ.
Cuisson : 20 mn environ.

Faites fondre le beurre ou la margarine et le chocolat au bain-marie dans une terrine. Hors du feu, ajoutez les œufs battus, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le mélange tamisé farine-levure, l'arôme vanille et les noix hachées.
Mélangez le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
Disposez des petits tas de pâte sur une plaque beurrée, aplatissez-les un peu et faites cuire 20 mn environ à four moyen.
Laissez refroidir.
Faites fondre au bain-marie le chocolat, le beurre et le rhum. Laissez tiédir le mélange et nappez le dessus de chaque petit biscuit.
Décorez d'un cerneau de noix.



Recette n° 433

Mirlitons

Pâte: (pour 6-8 mirlitons)
200 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
100 g de beurre ou de margarine
5 cl d'eau
1 pincée de sel

Pour garnir:
2 œufs
3 cuil. à soupe de marmelade d'abricots
80 g de sucre
1 cuil. à café d'arôme vanille
5 macarons
2 cuil. à soupe d'amandes effilées
1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse

Préparation: 15 mn environ.
Repos de la pâte: 30 mn environ.
Cuisson: 25 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, l'eau et le sel. Pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte bien lisse. Laissez-la reposer 30 mn dans un endroit frais.
Abaissez-la et foncez des moules à tartelettes beurrés.
Garnissez le fond avec un peu de marmelade d'abricots.
Battez les œufs en omelette, ajoutez le sucre et faites mousser. Incorporez alors les macarons finement écrasés, l'arôme vanille, la crème fraîche et mélangez bien.
Versez cette préparation dans les moules, parsemez d'amandes effilées et faites cuire 25 mn environ à four moyen.
Démoulez, laissez refroidir sur une grille.

Recette n° 434

Croquets aux noisettes

Pâte:
200 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
80 g de sucre
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
1 jaune d'œuf
125 g de beurre ou de margarine

Pour la masse à macaron:
1 blanc d'œuf
80 g de sucre glace
120 g de noisettes hachées

Pour décorer:
quelques cuillerées de gelée de groseilles

Préparation: 30 mn environ.
Cuisson: 15 à 20 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine.
Faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le jaune d'œuf. Travaillez en ramenant peu à peu la farine pour obtenir une bouillie épaisse.
Ajoutez le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux et pétrissez rapidement le tout. La pâte doit être bien lisse. Abaissez-la sur 3 mm d'épaisseur et découpez des cercles de 4 à 5 cm de diamètre que vous déposez sur une plaque beurrée. Mélangez les noisettes hachées, le sucre glace et le blanc d'œuf. Mettez un peu de cette masse à macaron sur chaque cercle de pâte en ménageant au centre un petit creux que vous remplissez de gelée de groseilles.
Faites cuire à four doux 15 à 20 mn.



Recette n° 435

Biscuits à la pâte de pruneaux

Pâte:

300 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
120 g	de beurre ou de margarine
80 g	de sucre
2	œufs
1 pincée	de cannelle

un peu d'eau

Pour la pâte de pruneaux:

300 g	de pruneaux
200 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour dorer:
un jaune d'œuf

Pour saupoudrer:

2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation: 1 h environ.
Repos de la pâte: 2 h environ.
Cuisson:
Biscuits: 30 mn environ.
Pâte de pruneaux: 35 mn environ.

Mettez les pruneaux, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** dans une casserole à fond épais; recouvrez d'eau et faites cuire 30 mn environ.
Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le sucre, les œufs, la cannelle, et une ou deux cuillerées à soupe d'eau. Travaillez rapidement le tout pour obtenir une pâte ferme qui ne colle pas. Roulez-la en boule et laissez-la reposer deux heures au frais.
Lorsque les pruneaux sont cuits, dénoyautez-les, réduisez-les en purée et ajoutez à cette purée le sirop de cuisson.
Remettez sur le feu et faites cuire à nouveau sans cesser de remuer jusqu'à ce que la pâte soit sèche et se détache des parois de la casserole.
Abaissez les 4/5 de la pâte à biscuit et découpez-la en petits carrés de 6 cm de côté environ au centre desquels vous déposez un peu de pâte de pruneaux. Relevez les bords de la pâte pour former une poche.
Abaissez le 1/5 de la pâte restante, découpez-la en bandes de 4 cm de large environ et recouvrez-en les carrés fourrés. En pinçant avec le pouce et l'index, soudez les bords de cette pâte aux bords des carrés.
Badigeonnez les bandes de pâte au jaune d'œuf et déposez les biscuits sur une plaque beurrée.
Faites cuire 30 mn environ à four moyen et saupoudrez de Sucre Vanillé **ancel**.

Recette n° 436

Gâteaux au kirsch glacés

Pâte:

200 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
80 g	de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1	jaune d'œuf
150 g	de beurre ou de margarine
100 g	de noisettes moulues

Pour fourrer:

100 g	de beurre
100 g	de sucre glace
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1	jaune d'œuf
30 g	de noisettes moulues
3 cuil.	à soupe de kirsch

Pour glacer:

200 g	de sucre glace
1/2	blanc d'œuf
2 cuil.	à soupe de kirsch

Pour décorer:
quelques noisettes
quelques cerises confites

Préparation: 20 mn environ.
Repos de la pâte: 2 h environ.
Cuisson: 10 à 15 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le jaune d'œuf. Travaillez ces ingrédients pour former une bouillie épaisse.
Ajoutez le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, puis les noisettes moulues. Pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
Laissez reposer au frais deux heures environ.
Abaissez la pâte en une couche mince et découpez des disques de 4 à 5 cm de diamètre.
Disposez-les sur une plaque beurrée et farinée et faites cuire 10 à 15 mn à four moyen.
Faites ramollir légèrement le beurre, incorporez le sucre glace et le Sucre Vanillé **ancel**.
Ajoutez le jaune d'œuf, les noisettes moulues et le kirsch.
Mettez au frais.
Garnissez la moitié des disques de crème, posez un autre disque dessus.
Tamisez le sucre glace, délayez-le avec le 1/2 blanc d'œuf battu en neige et le kirsch. Glacez le dessus et les côtés des petits gateaux et décorez avec une noisette ou une demi-cerise confite.



Recette n° 437
Scones fantaisie aux raisins

Pâte: (pour 10 scones environ)

250 g	de farine
1 sach. 1/2	de Levure chimique d'Alsace ancel
60 g	de beurre ou de margarine
50 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
1	œuf + 1 jaune d'œuf
12 cl	de lait ou de crème fraîche liquide
1 pincée	de muscade
1 pincée	de sel
50 g	de raisins secs

Pour accompagner:
confiture de fraises ou de cerises

Préparation: 30 mn environ.
Cuisson: 7 à 12 mn environ.

Tamisez la farine et la Levure chimique d'Alsace ancel dans une terrine. Faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé ancel, le sel, la muscade, le beurre ou la margarine ramolli, les raisins secs ainsi que le lait (ou la crème) mélangé à l'œuf battu. Travaillez le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
Farinez vos mains, confectionnez des cercles de 8 à 10 cm de diamètre et de 2 cm d'épaisseur et découpez un cercle de 2 cm de diamètre environ au centre. Badigeonnez le dessus au jaune d'œuf et faites cuire 7 à 12 mn à four chaud jusqu'à ce que les scones aient bien monté et soient dorés. Vous pouvez les déguster tels, ou, lorsqu'ils sont froids, coupés en deux et fourrés avec de la confiture.

Recette n° 438
Sablés aux pralinés

Pâte:

150 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace ancel
150 g	de sucre
1 sach.	de Sucre Vanillé ancel
1	œuf
100 g	de beurre ou de margarine
100 g	de chocolat râpé
100 g	d'amandes moulues

Pour garnir:

50 g	de sucre glace
1 à 2 cuil.	à soupe de jus de citron

30 à 35 pralinés

Préparation: 25 mn environ.
Repos de la pâte: 2 h environ.
Cuisson: 10 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé ancel, l'œuf, le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le chocolat râpé et les amandes moulues. Pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer au frais deux heures environ.
Abaissez la pâte en une fine couche et découpez des disques de 4 à 5 cm de diamètre. Disposez-les sur une plaque beurrée et faites cuire 10 minute environ à four moyen.
Laissez refroidir.
Délayez le sucre glace avec le jus de citron et déposez une demi-cuillerée de cette préparation sur chaque sablé.
Décorez avec les pralinés.

Recette n° 439
Bâtonnets

Pâte:

250 g	de farine
100 g	de fécule de maïs
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace ancel
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
1	œuf
200 g	de beurre ou de margarine
140 g	de noisettes moulues

Pour garnir:
un peu de gelée de groseilles
1 paquet de Glaçage ancel

Pour décorer:
50 g d'amandes effilées

Préparation: 30 mn environ.
Cuisson: 10 mn environ.

Tamisez le mélange farine-fécule-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé ancel, l'œuf, le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux et les noisettes moulues. Pétrissez le tout rapidement pour obtenir une pâte lisse.
A l'aide d'une poche à douille, disposez des bâtonnets de pâte de 5 cm de long sur une plaque beurrée et parsemez-les d'amandes effilées. Faites cuire 10 mn environ à four moyen.
Lorsque les bâtonnets sont froids, assemblez-les deux à deux avec de la gelée de groseilles, côté plat à l'intérieur.
Préparez le Glaçage ancel, trempez les extrémités des bâtonnets et laissez refroidir.
Vous pouvez également assembler ces bâtonnets avec du chocolat fondu au bain-marie.



Recette n° 440

Biscuits alsaciens

Pâte :

500 g	de farine
2 sach.	de Levure de boulangerie **ancel**
60 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
60 g	de beurre ou de margarine
2	œufs
2	petits verres de lait

le zeste râpé d'un citron

Pour glacer :

250 g	de sucre glace
1 cuil.	à soupe de jus de citron

Préparation : 30 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h 30 environ.
Cuisson : 15 mn environ.

Tamisez la farine dans une terrine ; ajoutez la Levure de boulangerie **ancel** et mélangez. Faites une fontaine et mettez-y les œufs battus, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste de citron, le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux et le lait. Travaillez tous ces ingrédients au moins 10 mn pour bien aérer la pâte. Couvrez la terrine d'un linge et laissez lever la pâte une heure dans un endroit tiède afin qu'elle double de volume.
Farinez le plan de travail, divisez la pâte en 20 portions égales ; pétrissez chacune d'elles, puis donnez-lui une forme allongée.
Rangez ces biscuits sur une plaque beurrée en les espaçant de 3 cm au moins et laissez lever 20 à 30 minutes.
Faites cuire 10 mn à four chaud, puis 5 mn à four moyen.
Laissez refroidir sur une grille.
Mélangez le sucre glace et le jus de citron (la crème obtenue ne doit pas couler).
Recouvrez les biscuits de ce glaçage et laissez durcir.

Recette n° 441

Petits gateaux anglais (brownies)

Pâte :

80 g	de farine
1 pincée	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
120 g	de beurre ou de margarine
120 g	de chocolat à croquer
4	œufs
170 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée	de sel

Préparation : 25 mn environ.
Cuisson : 25 mn environ.

Faites fondre le beurre ou la margarine et le chocolat au bain-marie.
Laissez refroidir et ajoutez le sel et les 4 œufs. Mélangez bien le tout et battez la préparation pour la rendre légère.
Incorporez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le mélange tamisé farine-levure sans cesser de battre.
Tapissez une plaque de papier aluminium beurré dont vous relevez bien les bords et étalez la pâte en une couche régulière.
Faites cuire 25 mn environ à four moyen (l'intérieur du gâteau doit rester moelleux).
Laissez refroidir et coupez en petits carrés.



Les crêpes, les gaufres, les beignets.



Recette n° 442

Chichis

Pâte :

500 g	de farine
2 sach.	de Levure de boulangerie ancel
100 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
1/2 cuill.	à café de sel
4	jaunes d'œufs
1 cuil.	à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour saupoudrer :

4 sach.	de Sucre Vanillé ancel

Pour frire :
un bain de friture

Préparation : 15 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h.
Cuisson : 2 mn environ par série de chichis.

Tamisez la farine dans une terrine et ajoutez la Levure de boulangerie **ancel**.
Faites une fontaine dans laquelle vous mettez tous les ingrédients.
Pétrissez le tout pour obtenir une pâte bien lisse et laissez-la reposer une heure environ dans un endroit tiède.
Abaissez-la alors sur une épaisseur de 4 mm et découpez des cercles à l'aide d'un verre.
Faites frire les chichis 1 mn par face dans un bain de friture bien chaud.
Avant de servir, saupoudrez-les de Sucre Vanillé **ancel**.

Recette n° 443

Gâteau de crêpes à la normande

Pâte :

1 paquet	de Crêpes ancel
40 cl	de lait

Pour garnir :

6	pommes reinettes
50 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
le zeste râpé d'un citron	
4 cuil.	à soupe d'eau

Pour décorer :

50 g	d'amandes effilées
2 cuil.	à soupe de confiture d'abricots

Préparation : 20 mn environ.
Cuisson : 2 mn par crêpe environ + 25 mn environ.

Préparez la compote : épluchez les pommes, coupez-les en quartiers ; retirez les cœurs et les pépins, coupez les quartiers en tranches minces.
Mettez ces tranches dans une casserole à fond épais avec le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste de citron et 4 cuillerées à soupe d'eau. Faites cuire 20 mn à couvert à feu vif.
Préparez la pâte à crêpes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Confectionnez les crêpes et reservez-les au chaud sur une assiette posée au-dessus d'une casserole d'eau chaude. (Prenez la précaution d'intercaler une feuille de papier aluminium ou sulfurisé entre chacune d'elles afin qu'elles ne collent pas).
La cuisson terminée, tartinez largement chaque crêpe (sauf la dernière) de compote et empilez-les sur un plat pouvant aller au four. Badigeonnez le dessus du gâteau de confiture et parsemez d'amandes effilées grillées.
Avant de servir, passez le gâteau 5 mn à four chaud.
Suggestion : vous pouvez également flamber ce gâteau au calvados.



Recette n° 444
Beignets alsaciens à la cannelle (Schenkele)

Pâte :

350 g	de farine
1 sach. 1/2	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
125 g	de poudre d'amandes
240 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
4	œufs
25 g	de beurre ou de margarine
10 cl	de kirsch
1 pincée	de sel

Pour saupoudrer :
cannelle en poudre
sucre glace

Préparation : 30 mn environ.
Repos de la pâte : 3 h.
Cuisson : 4 à 5 mn par série de beignets.

Mettez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, la poudre d'amandes et le sel dans une terrine ; mélangez.
Ajoutez le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le kirsch et les œufs.
Travaillez le tout énergiquement. Incorporez par petites quantités le mélange tamisé farine-levure, travaillez la pâte une dizaine de minutes et laissez-la reposer trois heures.
Abaissez-la sur une épaisseur de 1 à 1,5 cm.
Découpez des petits rectangles de 5 × 8 cm et roulez-les sur eux-mêmes en forme de cigare.
Plongez ces cigares dans un bain de friture chaud, puis, lorsqu'ils sont bien dorés, posez-les sur du papier absorbant.
Mélangez le sucre glace à la cannelle et roulez les beignets dans ce mélange.
Servez-les bien chaud.

Recette n° 445
Crêpes martiniquaises

Pâte :

1 paquet	de Crêpes **ancel**
40 cl	de lait
5 cl	de kirsch

Pour fourrer :

1	ananas frais ou 1 boîte 4/4 d'ananas au sirop
10 cl	de kirsch
100 g	de confiture d'abricots

Pour saupoudrer :

100 g	de sucre glace
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation : 20 mn environ
+ 1 h pour la macération de l'ananas.
Cuisson : 2 mn par crêpe environ.

Préparez la pâte à crêpes en ajoutant le kirsch.
Epluchez l'ananas, coupez-le en tranches puis les tranches en lamelles (si vous utilisez de l'ananas au sirop, égouttez bien les tranches). Mettez ces lamelles dans un compotier.
Ajoutez le kirsch à la confiture d'abricots, mélangez et versez cette préparation sur les lamelles d'ananas. Laissez macérer une heure.
Faites cuire les crêpes, garnissez-les avec l'ananas à l'abricot égoutté, roulez-les ou pliez-les.
Disposez-les dans un plat pouvant aller au four, saupoudrez-les du mélange tamisé sucre glace - Sucre Vanillé **ancel** et glissez le plat quelques minutes dans le four chaud.



Recette n° 446

Gaufres flamandes

Pâte :

250 g	de farine
1 sach.	de Levure de boulangerie **ancel**
2	œufs
30 cl	de lait
1 cuil.	à café rase de sel
30 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2 cuil.	à café d'arôme vanille
70 g	de beurre

Pour saupoudrer :

50 g	de sucre glace
3 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Préparation : 15 mn environ.
Repos de la pâte : 2 h.
Cuisson : 3 mn par gaufre environ.

Versez le lait dans une casserole et faites-le tiédir à feu doux. Tamisez la farine dans une terrine, ajoutez la Levure de boulangerie **ancel**, mélangez. Faites une fontaine et mettez-y les œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel et l'arôme vanille.
Mélangez bien tous ces ingrédients en incorporant peu à peu la farine, puis délayez la pâte en ajoutant le lait tiède par petites quantités.
Faites fondre le beurre à feu très doux et ajoutez-le à la préparation. Mélangez pour obtenir une pâte bien homogène et laissez-la reposer deux bonnes heures dans un endroit tiède.
Lorsque la pâte a doublé de volume, badigeonnez le gaufrier au pinceau avec de l'huile ou du beurre fondu. Versez-y une petite louche de pâte et faites cuire les gaufres. Saupoudrez-les du mélange tamisé sucre glace - Sucre Vanillé **ancel** et servez-les bien chaudes, au fur et à mesure qu'elles sont cuites.

Recette n° 447

Crêpes au citron

Pâte :

1 paquet	de Crêpes **ancel**
40 cl	de lait
1 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

le zeste râpé d'un citron

Pour garnir :

4	citrons
1	orange
3 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
150 g	de sucre
3 cuil.	à soupe d'eau

Pour saupoudrer :

3 cuil.	à soupe de sucre glace

Préparation : 15 mn environ
+ 1 h 30 pour la macération des fruits.
Cuisson : 2 mn environ par crêpe
+ 15 mn environ pour la garniture.

Lavez l'orange et les citrons, essuyez-les, râpez le zeste d'un citron et mettez ce citron de côté. Epluchez les trois autres citrons et l'orange en veillant à bien enlever la peau blanche et coupez-les en petits morceaux.
Mettez les fruits coupés avec le sucre et un sachet de Sucre Vanillé **ancel** dans un saladier, couvrez et laissez macérer 1 h 30.
Préparez la pâte à crêpes **ancel** en ajoutant le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste de citron.
Préparez la garniture : mettez les fruits macérés dans une petite casserole sur feu doux ; ajoutez le jus du citron mis de côté, l'eau, deux sachets de Sucre Vanillé **ancel** et portez à ébullition sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.
Laissez cuire 15 mn environ pour obtenir une purée épaisse puis écrasez cette purée à la fourchette.
Faites cuire les crêpes : graissez la poêle avec un tampon imbibé de beurre fondu et faites-la chauffer.
Versez une petite louche de pâte, étalez-la sur tout le fond ; laissez légèrement colorer et retournez la crêpe. Faites-la dorer de l'autre côté.
Disposez chaque crêpe sur une assiette plate posée sur une casserole d'eau chaude en intercalant entre chacune d'elles une petite feuille de papier sulfurisé ou de papier aluminium.
La cuisson terminée, fourrez-les avec la garniture de fruits, roulez-les, rangez-les sur le plat de service et saupoudrez-les de sucre glace.



Recette n° 448

Gaufres aux fraises à la chantilly

Pâte :

500 g	de farine
2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
4	œufs
1/2 l	de lait
150 g	de beurre
1 cuil.	à café de sel
70 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**
2 cuil.	à café d'eau de fleur d'oranger

Pour saupoudrer les gaufres :
un peu de sucre glace

Pour la chantilly :

30 cl	de crème fraîche liquide
1 sach.	de Kremfix **ancel**
20 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour garnir :

800 g	de fraises ou de fraises des bois

Préparation : 15 mn environ.
Repos de la pâte : 3 à 4 h.
Cuisson : 3 à 5 mn par gaufre environ.

Mettez le mélange tamisé farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et ajoutez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel et le beurre fondu et refroidi.
Battez bien le tout en incorporant les œufs un à un, le lait et l'eau de fleur d'oranger. Laissez reposer cette pâte trois à quatre heures.
Huilez légèrement les plaques de votre gaufrier au pinceau et préparez les gaufres.
Saupoudrez-les au fur et à mesure de sucre glace.
Préparez la chantilly avec la crème fraîche, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et Kremfix **ancel**. Décorez les gaufres de chantilly à l'aide d'une poche à douille et disposez quelques fraises coupées en deux.

Recette n° 449

Beignets espagnols (churos)

Pâte :

1/4 l	d'eau
50 g	de beurre ou de margarine
1 pincée	de sel
175 g	de farine
4 à 6	œufs
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
2 cuil.	à café d'eau de fleur d'oranger

Pour saupoudrer :

30 g	de sucre
3 sach.	de Sucre Vanillé **ancel**

Pour frire :
un bain de friture

Préparation : 15 mn environ.
Cuisson : 5 à 7 mn environ.

Mettez l'eau, le beurre ou la margarine et le sel dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu, versez en une seule fois la farine tamisée et travaillez rapidement le tout pour obtenir une boule bien lisse. Remettez la casserole sur le feu 1 mn sans cessez de remuer.
Mettez alors cette boule chaude dans une terrine et incorporez les œufs un à un en battant énergiquement entre chaque œuf. Lorsque la pâte est brillante et se détache de la spatule et de la casserole, n'ajoutez plus d'œuf. Incorporez l'eau de fleur d'oranger, puis la Levure chimique d'Alsace **ancel** à la pâte refroidie et mélangez bien.
Mettez cette pâte dans une poche à douille de 1 cm de large environ et faites tomber des bandes de pâte de 20 à 25 cm de long dans le bain de friture chaud.
Laissez dorer 5 à 7 minutes.
Dès que les churos sont cuits, laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
Servez-les chaud saupoudrés du mélange sucre - Sucre vanillé **ancel**.



Gâteaux de Noël sans frontières



Recette n° 450

Petits fours à l'anis (Anisbretle)

Pâte : (à préparer la veille)
600 g de farine
6 œufs
500 g de sucre
3 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
30 g de graines d'anis

Préparation : 30 mn environ.
Cuisson : 10 mn environ.

Cassez les œufs dans une terrine ; ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, et fouettez le tout 20 mn environ jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse et retombe "en ruban" du fouet.
Incorporez l'anis, la farine tamisée et mélangez bien.
A l'aide d'une poche à douille, dressez des petits tas sur une plaque beurrée et farinée.
Laissez sécher toute la nuit et faites cuire 10 mn environ à four moyen.
Sortez les petits gateaux du four avant que le dessus soit coloré.

Recette n° 451

Bombe de Noël à l'orange

Pâte :
125 g de farine
1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
125 g de sucre
4 œufs
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
1 pincée de sel
60 g de beurre ou de margarine

Pour garnir :
6-7 oranges
10 cl de Grand Marnier

Pour la crème à l'orange :
150 g de beurre
125 g de sucre glace
2 blancs d'œufs
le zeste râpé d'une orange
10 cl de Grand Marnier

Pour le sirop :
50 g de sucre
1/2 verre d'eau
jus de macération des oranges

Pour napper :
3 cuil. à soupe de gelée d'oranges

Pour décorer :
20 cl de crème fraîche
1 sach. de Kremfix **ancel**
30 g de sucre glace
1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
copeaux de chocolat

Préparation : 1 h environ (6-7 h à l'avance).
Cuisson : 30 mn environ + 5 à 8 mn pour le sirop.

Fouettez les œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le sel au bain-marie.
Lorsque la préparation a triplé de volume, incorporez le mélange tamisé farine-levure et le beurre ou la margarine fondu. Mélangez bien, versez cette pâte dans un moule à manqué beurré de 24 cm de diamètre et faites cuire 30 mn environ à four doux. Démoulez, laissez refroidir sur une grille.
Pelez les oranges à vif, râpez les zestes et réservez-les.
Huilez un saladier et saupoudrez-le de sucre semoule.
Détaillez les oranges en rondelles et tapissez entièrement le saladier.
Coupez le reste des oranges en petits morceaux, aspergez-les avec le Grand Marnier.
Préparez la crème au Grand Marnier :
Fouettez le beurre en crème, ajoutez-y les zestes râpés et le Grand Marnier. Battez les blancs en neige avec le sucre glace ; ajoutez le beurre parfumé à l'orange puis les morceaux d'oranges macérés dans le Grand Marnier et égouttés.
Coupez le gâteau en 3 tranches horizontales et découpez 3 cercles de diamètre différent pour aller dans le saladier.
Mettez le 1/3 de la crème au fond, recouvrez-la avec un cercle de gâteau humecté avec un peu de sirop préparé avec le jus de macération des oranges, l'eau, le sucre, et réduit 5 à 8 minutes.
Renouvelez l'opération en terminant par un cercle de gâteau humecté. Posez une assiette sur le saladier, placez un poids dessus et mettez 6 heures au réfrigérateur. Démoulez sur le plat de service et badigeonnez les oranges de gelée légèrement chauffée (utilisez pour cela un pinceau). Décorez de chantilly préparée avec la crème fraîche, le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel** et Kremfix **ancel** et terminez par les copeaux de chocolat.
Notre suggestion : vous pouvez remplacer le décor de chantilly par un décor en meringue (la meringue sera cuite à part et posée ensuite sur la bombe).



Recette n° 452

Petits fours de Noël alsaciens (Schwowebretle)

Pâte :
500 g de farine
250 g de sucre
3 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
250 g de beurre ou de margarine
160 g d'écorce d'orange confite hachée
160 g de poudre d'amandes
le zeste râpé d'un demi-citron
2 à 3 jaunes d'œufs
1 cuil. à café rase de cannelle en poudre

Pour dorer :
1 jaune d'œuf

Préparation : 1 h environ.
Repos de la pâte : 2 à 3 h environ.
Cuisson : 15 mn environ.

Tamisez la farine dans une terrine et faites une fontaine.
Dans un gros bol, mettez le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, la cannelle, l'écorce d'orange, la poudre d'amandes, le zeste de citron et 2 jaunes d'œufs. Mélangez bien et mettez cette préparation dans la fontaine de farine.
Pétrissez le tout pour obtenir une pâte ferme et bien homogène. Toutefois, si la pâte et trop sèche, ajoutez le 3ème jaune d'œuf pendant le pétrissage.
Roulez-la en boule et laissez-la reposez au frais deux à trois heures.
Abaissez-la sur une épaisseur de 3 mm environ et découpez des formes variées à l'emporte-pièce.
Disposez-les sur une plaque beurrée, dorez le dessus à l'œuf et faites cuire 15 mn environ à four moyen.

Recette n° 453

Baba de Noël aux marrons

Pâte :
300 g de farine
1 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
4 œufs
150 g de beurre ou de margarine
1 pincée de sel

Pour le sirop :
360 g de sucre
3 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
1/2 l d'eau
6-7 cuil. à soupe de rhum

Pour la chantilly :
1/2 l de crème fraîche liquide
3 cuil. à soupe de sucre glace
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
2 sach. de Kremfix **ancel**

Pour décorer :
200 g de brisures de marrons
250 g de pâte de marrons ou de pâte d'amandes
1/2 sach. de Glaçage **ancel**

Préparation : (à commencer la veille) 45 mn environ.
Repos de la pâte : 4 h 30 environ.
Cuisson : 50 mn environ (pâte + sirop).

Préparez le baba la veille :
Mettez la farine tamisée sur le plan de travail, ajoutez la Levure de boulangerie **ancel** et mélangez. Faites une fontaine, mettez-y le sel, les œufs battus et travaillez en ramenant peu à peu la farine dans la fontaine pour l'incorporer. Lorsque la pâte est bien homogène, roulez-la en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la lever 1 h 30 environ dans un endroit tiède.
Incorporez alors à cette pâte le beurre ou la margarine fondu et refroidi.
Versez dans un moule en forme de couronne beurré et laissez lever à nouveau 3 heures environ, jusqu'à ce que la pâte arrive à ras du bord. Faites cuire 40 mn environ à four moyen.
Démoulez, laissez refroidir dans le moule.
Préparez le sirop : mettez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et l'eau dans une casserole et amenez à ébullition.
Hors du feu, ajoutez le rhum et arrosez le baba avec ce sirop brûlant.
Le jour même, trois heures avant de le consommer, préparez la chantilly avec la crème fraîche, le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel** et Kremfix **ancel**.
Incorporez les brisures de marrons et remplissez le centre du baba. Décorez de touffes de chantilly.
Façonnez la pâte de marrons ou la pâte d'amandes en forme de marrons. Trempez-les dans le Glaçage **ancel** et laissez refroidir sur une assiette. Posez chaque marron sur une touffe de chantilly.



Recette n° 454
Brioche de Noël allemande

Pâte:

300 g	de farine
1 sach.	de Levure de boulangerie ancel
250 g	de beurre ou de margarine
2	œufs
80 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
10 cl	de lait
40 g	de raisins secs de Malaga
40 g	de raisins secs de Smyrne
30 g	de raisins secs de Corinthe
60 g	d'amandes effilées
1	orange
10 cl	de rhum

Pour badigeonner:
un peu de beurre ou de margarine

Pour saupoudrer:

50 g	de sucre glace
1 sach.	de Sucre Vanillé ancel

Préparation: 35 mn environ.
Repos de la pâte: 50 mn environ.
Cuisson: 1 h environ.

Lavez l'orange, essuyez-la, prélevez le zeste, faites-le macérer 2 heures dans le rhum avec les raisins secs.
Préparez la pâte: mélangez dans une terrine la farine tamisée et la Levure de boulangerie ancel.
Ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé ancel, les œufs, le lait et le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux.
Pétrissez bien cette pâte, couvrez-la d'un linge et laissez-la lever 40 à 50 mn dans un endroit tiède. Travaillez-la à nouveau en lui ajoutant les raisins macérés égouttés et les amandes; pétrissez-la encore 10 minutes. Applatissez-la sur une épaisseur de 3 à 4 cm environ en lui donnant une forme ovale, puis rabattez une partie de l'ovale sur l'autre en vous arrêtant à 2 cm du bord.
Badigeonnez au pinceau avec le beurre ou la margarine fondu. Faites cuire 40 mn à four moyen, puis 20 mn environ à four chaud.
Mélangez le sucre glace tamisé et le Sucre Vanillé ancel et saupoudrez le pain.

Recette n° 455
Bûche de Noël au pralin

Pâte:

125 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace ancel
125 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
4	œufs

Pour fourrer:

250 g	de beurre
125 g	de sucre
2	jaunes d'œufs
100 g	de pralin en poudre

Pour décorer:
amandes effilées et grillées
petits champignons en meringue
quelques fleurs et feuilles en pâte d'amandes
petits sujets de noël

Préparation: 1 h environ.
Cuisson: 15 mn environ.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Mettez les jaunes avec le sucre et le Sucre Vanillé ancel dans une terrine et fouettez ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez peu à peu le mélange tamisé farine-levure et travaillez le tout pour obtenir une préparation bien lisse.
Incorporez les blancs battus en neige très ferme et versez cette pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé beurré dont vous aurez relevé les bords. Faites cuire 15 minutes environ à four moyen.
Préparez la crème: mettez le beurre ramolli coupé en petits morceaux dans une terrine et travaillez-le en crème. Ajoutez peu à peu le sucre sans cesser de battre. Lorsque le sucre est bien dissout, incorporez les jaunes d'œufs un à un. Réservez 2 cuillerées à soupe de cette crème puis ajoutez le pralin au reste.
La cuisson du biscuit terminée, retournez-le aussitôt sur un torchon humide saupoudré de sucre et roulez le tout.
Laissez tiédir, déroulez le biscuit, étalez-y la moitié de la crème pralinée et roulez-le à nouveau.
Posez la bûche sur le plat de service, enrobez-la de crème pralinée et dessinez des stries avec une fourchette.
Coupez les deux extrémités en biais et placez-les sur la bûche pour former des nœuds. Décorez la surface de chaque nœud avec de la crème sans pralin.
Parsemez la bûche d'amandes effilées grillées et disposez les petits sujets.



Recette n° 456

Gâteau de Noël italien

Pâte:

150 g de farine
50 g de fécule de maïs
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
4 œufs
200 g de sucre glace
le zeste râpé d'une orange
1 pincée de gingembre
1 pincée de cannelle

Pour fourrer:

150 g de marmelade d'oranges
200 g de dattes dénoyautées
120 g de fruits confits hachés
4 cuil. à soupe de rhum
120 g de pâte d'amandes
50 g de beurre

Pour glacer:

250 g de sucre glace
1 blanc d'œuf

Pour décorer:

200 g de fruits confits
5 dattes

Préparation: 50 mn environ.
Cuisson: 35 mn environ.

Battez les blancs d'œufs en neige très ferme; ajoutez le sucre, la cannelle, le gingembre, le zeste d'orange et les jaunes d'œufs.
Travaillez 5 mn au batteur électrique de préférence.
Incorporez le mélange tamisé farine-fécule-levure et battez encore 5 mn environ.
Versez cette pâte dans un moule à fond amovible tapissé d'une feuille d'aluminium beurrée et faites cuire 35 mn environ à four doux. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.
Coupez le gâteau en trois tranches horizontales; tartinez la première de marmelade d'oranges mélangée aux dattes grossièrement hachées et au rhum.
Travaillez la pâte d'amandes avec le beurre ramolli, ajoutez les fruits confits hachés.
Posez la seconde tranche de gâteau sur la première et recouvrez-la de cette préparation. Superposez la troisième tranche.
Battez le blanc d'œuf en neige, mélangez-le au sucre glace et glacez le gâteau.
Décorez avec les fruits confits et les dattes.

Recette n° 457

Gâteau de Noël polonais

Pâte:

350 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
200 g de beurre ou de margarine
2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
125 g de sucre
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Pour fourrer:

300 g de graines de pavot
300 g de miel
160 g de raisins secs (trempés dans du thé bien fort)
1/2 l de lait

Pour dorer:

un jaune d'œuf

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 40 mn environ.
Cuisson:
Biscuit: 10 mn + 25 mn environ.
Graines de pavot: 15 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel, les jaunes d'œufs.
Pétrissez rapidement ces ingrédients pour obtenir une pâte homogène et ajoutez un peu d'eau si cela est nécessaire.
Laissez reposer 40 mn au frais.
Versez la moitié de la pâte dans un moule à manqué beurré et faites cuire 10 mn à four moyen.
Passez les graines de pavot au mixer, faites-les cuire 15 mn dans le lait et égouttez-les. Ajoutez le miel, les raisins secs, et remettez le tout quelques instants sur le feu.
Versez cette préparation sur la pâte en lissant la surface.
Recouvrez avec l'autre moitié de la pâte.
Dessinez des losanges, dorez au jaune d'œuf et faites cuire 25 mn à four moyen. Laissez refroidir et démoulez.



Recette n° 458
Pain de Noël suédois

Pâte:

250 g	de farine de seigle
125 g	de farine
1 sach. 1/2	de Levure de boulangerie ancel
30 g	de beurre ou de margarine
80 g	de mélasse
100 g	d'écorces d'oranges confites
1 bonne cuil.	à soupe de graines d'anis
1 pincée	de sel
1/4 l	de bière
1 cuil.	à soupe de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel

Pour badigeonner:
un peu de mélasse

Préparation: 35 mn environ.
Repos de la pâte: 1 h 40 environ.
Cuisson: 30 mn environ.

Tamisez les farines dans une terrine; ajoutez la Levure de boulangerie ancel et mélangez. Incorporez le sucre, le Sucre Vanillé ancel, le beurre ou la margarine ramolli, la bière, la mélasse, le sel, et travaillez la pâte pour la rendre bien élastique.
Couvrez-la d'un linge et laissez-la lever une heure environ dans un endroit tiède.
Pétrissez-la à nouveau en ajoutant les graines d'anis et les écorces d'oranges confites hachées grossièrement, et travaillez-la 15 mn environ. Donnez-lui la forme d'un pain long ou rond et posez-la sur la plaque du four beurrée et farinée. Laissez lever 40 mn. Pratiquez quelques incisions avec la lame d'un couteau et faites cuire 30 mn environ à four moyen. Dix minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez le pain de mélasse délayée dans de l'eau.

Recette n° 459
Roulé de Noël autrichien aux fruits secs

Pâte:

250 g	de farine
1 sach.	de Levure chimique d'Alsace ancel
50 g	de sucre
2 sach.	de Sucre Vanillé ancel
1	œuf
1 pincée	de sel
4 cuil.	à soupe de lait
100 g	de beurre ou de margarine
4 cuil.	à soupe de chocolat en poudre

Pour garnir:

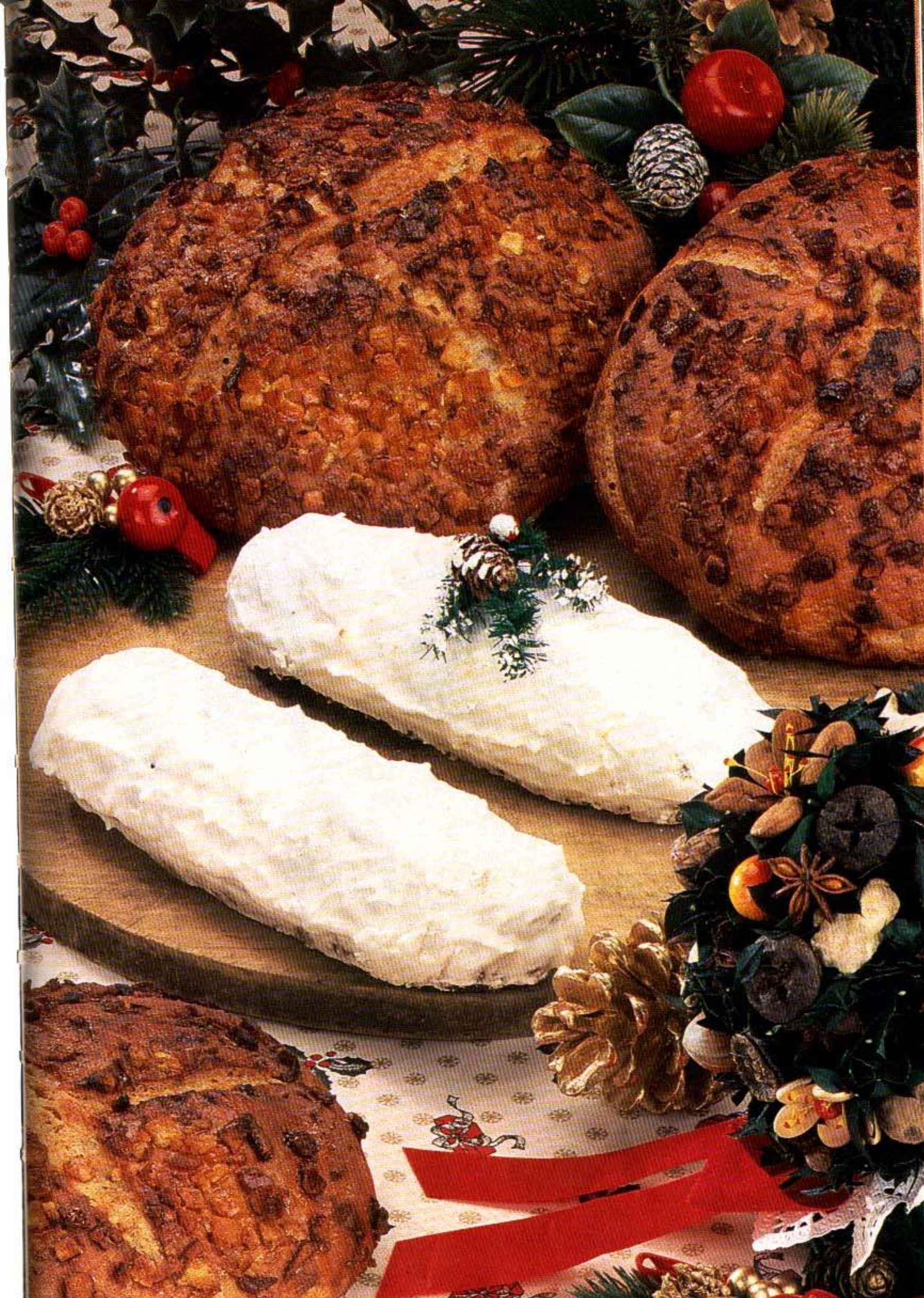
50 g	de pruneaux dénoyautés
50 g	de bananes séchées
50 g	de figues sèches
50 g	de cerneaux de noix
50 g	d'oranges confites
50 g	d'amandes effilées
30 g	de raisins secs
3 cuil.	à soupe de rhum

Pour glacer:

200 g	de sucre glace
1	blanc d'œuf

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 40 mn environ.
Cuisson: 40 mn environ.

Préparez la garniture la veille: coupez les pruneaux, les bananes et les figues en petits morceaux. Hachez les noix, les oranges confites, et mélangez le tout avec les amandes et les raisins secs.
Mettez ces ingrédients dans une jatte, arrosez-les avec le rhum, couvrez et laissez macérer toute la nuit.
Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé ancel et le sel. Ajoutez l'œuf, le lait et le beurre ou la margarine ramolli. Pétrissez bien du bout des doigts.
Partagez la pâte en 2 boules, incorporez le chocolat en poudre à l'une d'elles et laissez reposer 30 à 40 minutes.
Abaissez-les en 2 rectangles de 30 × 25 cm environ, placez le rectangle chocolaté sur l'autre et répartissez dessus la garniture de fruits secs préalablement égouttée.
Roulez le tout dans le sens de la longueur.
Placez le roulé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé beurré et faites cuire à four doux 40 mn environ.
Préparez le glaçage: mettez le blanc d'œuf dans un bol, puis ajoutez peu à peu le sucre glace en battant au fouet. Etalez ce glaçage sur le roulé refroidi, mettez-le au réfrigérateur et servez frais.



Les recettes salées



Recette n° 460

Pissaladière

Pâte:

600 g de farine
2 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
1 cuil. à café de sel
40 cl d'eau

Pour garnir:

2,5 kg d'oignons
3 gousses d'ail
35 filets d'anchois à l'huile
35 olives noires
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
50 g de beurre ou de margarine
2 cuil. à soupe d'origan
sel
poivre

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 2 h environ.
Cuisson: 40 mn + 30 mn environ.

Préparez la pâte à pain:
Mélangez la farine et la Levure de boulangerie **ancel**.
Versez l'eau tiède, ajoutez le sel et pétrissez cette pâte 15 à 20 minutes pour la rendre souple et élastique. Laissez-la lever deux heures environ dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
Pelez les oignons, émincez-les. Faites chauffer le beurre ou la margarine avec 2 cuillerées à soupe d'huile dans une cocotte à fond épais. Jetez-y les oignons et laissez-les fondre 10 minutes environ en remuant de temps en temps.
Ajoutez l'ail grossièrement haché, l'origan, le sel, le poivre, et mélangez bien le tout. Ajoutez ensuite deux verres d'eau, couvrez et laissez cuire sur feu doux 30 mn environ (surveillez de temps en temps afin que les oignons n'attachent pas).
Huilez la plaque du four avec le reste d'huile et étalez la pâte à la main sur toute la surface.
Répartissez la fondue d'oignons en vous arrêtant à 1,5 cm des bords.
Egouttez les filets d'anchois et formez des croisillons réguliers. Disposez une olive au centre de chacun d'eux et faites cuire 30 mn environ à four moyen. Servez bien chaud.

Recette n° 461

Beignets au roquefort

Pâte:

200 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
5 œufs
120 g de roquefort
180 g de fromage blanc bien égoutté
1 bouquet de cerfeuil (ou de persil)
1 pincée de sel
poivre

Pour la cuisson:
un bain de friture

Préparation: 20 mn environ.
Cuisson: 3 à 4 mn par série de beignets.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine, mettez-y les jaunes d'œufs, la pincée de sel et mélangez.
Ecrasez le roquefort à la fourchette et incorporez le fromage blanc. Ajoutez cette préparation, le cerfeuil haché et le poivre à la pâte.
Travaillez bien le tout. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement. Faites chauffer le bain de friture.
A l'aide d'une cuillère à soupe, confectionnez des boules de pâte et plongez-les par série de 4 ou 5 dans la friture.
Laissez-les dorer 3 à 4 minutes, disposez-les sur du papier absorbant pour les égoutter et tenez-les au chaud.
Servez rapidement.



Recette n° 462

Petites rissoles à la milanaise

Pâte:
350 g de farine
1 sach. 1/2 de Levure de boulangerie **ancel**
1 cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe d'huile
12 cl d'eau environ

Pour la farce:
60 g de salami
120 g de jambon
100 g de parmesan râpé
60 g de gruyère
1 œuf + 1 jaune
1 cuil. à soupe de fromage blanc
1 cuil. à soupe de persil haché
5-6 feuilles de basilic hachées
sel
poivre

Pour la cuisson:
un bain de friture

Préparation: 40 mn environ.
Repos de la pâte: 2 h.
Cuisson: 3 mn environ par série de rissoles.

Tamisez la farine sur le plan de travail, ajoutez la Levure de boulangerie **ancel** et mélangez. Faites une fontaine, mettez-y l'huile, l'eau, le sel, et travaillez cette pâte pour la rendre bien lisse. Couvrez-la avec un linge et laissez-la reposer deux heures dans un endroit tiède.
Pendant ce temps, préparez la farce: coupez le jambon, le gruyère et le salami en petits dés; mettez-les dans une terrine et ajoutez le parmesan, le fromage blanc, le persil, le basilic, le sel et le poivre. Incorporez l'œuf et le jaune d'œuf et mélangez bien.
Abaissez la pâte. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des disques et modelez-les avec les doigts pour en faire des boulettes qui auront à peu près la grosseur d'une noix. Enfermez la valeur d'une cuillerée à café bien bombée de farce dans les boulettes.
Jetez ces boulettes dans le bain de friture chaud, laissez-les dorer, égouttez-les et posez-les sur du papier absorbant. Salez-les légèrement et servez-les avec une salade ou une sauce tomate.

Recette n° 463

Bouchées apéritif au chester

Pâte:
400 g de farine
100 g de fécule de maïs
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
120 g de beurre ou de margarine
30 g de saindoux
2 œufs
5 cl d'eau
1 cuil. à café de sel
100 g de chester râpé

Pour fourrer:
130 g de roquefort réduit en purée
120 g de beurre

Pour badigeonner la pâte:
1 œuf
80 g de chester râpé

Préparation: 1 h environ.
Repos de la pâte: 2 à 3 h.
Cuisson: 15 mn environ.

Tamisez dans une terrine le mélange farine-fécule-levure. Faites une fontaine et mettez-y le sel, le chester, le beurre ou la margarine et le saindoux ramollis coupés en petits morceaux. Ajoutez les œufs, l'eau, et travaillez cette pâte pour la rendre bien homogène. Roulez-la en boule, couvrez-la et laissez-la reposer au frais deux à trois heures.
Abaissez-la sur une épaisseur de 5 mm, badigeonnez-la au pinceau avec l'œuf battu et parsemez avec le chester râpé. Passez le rouleau pour faire adhérer le fromage.
A l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre environ, découpez des cercles et disposez-les sur la plaque beurrée et farinée. Faites cuire 15 mn environ à four doux et sortez-les dès qu'ils sont à peine dorés. Laissez refroidir sur une grille.
Mélangez (au mixer de préférence) le beurre ramolli et la purée de roquefort et collez les disques deux à deux avec cette préparation.



Recette n° 464

Cake salé

Pâte:

300 g de farine
1 sach. 1/2 de Levure de boulangerie ancel
350 g de tranches de poitrine fumée
80 g de gruyère râpé
40 g de cerneaux de noix grossièrement hachés
1 œuf
70 g de beurre ou de margarine
1 cuil. à café de sel

Préparation: 30 mn environ.
Repos de la pâte: 2 h environ.
Cuisson: 40 mn environ.

Retirez la couenne des tranches de poitrine, détaillez-les en petits lardons et faites-les dorer à feu vif dans une poêle. Jetez la graisse, laissez refroidir.
Tamisez la farine sur le plan de travail, ajoutez la Levure de boulangerie ancel et mélangez.
Faites une fontaine, mettez-y l'œuf, le sel, et travaillez énergiquement la pâte une quinzaine de minutes.
Incorporez le beurre ou la margarine ramolli, le gruyère, les lardons et les noix. Mélangez bien le tout (si la pâte est trop sèche mouillez-la avec un peu de lait).
Laissez lever une heure dans un endroit tempéré.
Pétrissez à nouveau la pâte et mettez-la dans un moule à cake beurré.
Laissez-la lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, et faites cuire 40 à 45 mn à four moyen.
Laissez refroidir, démoulez.
Ce cake se conserve parfaitement quelques jours si vous l'enveloppez dans du papier aluminium.

Recette n° 465

Beignets au crabe

Pâte:

200 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace ancel
2 œufs
15 cl de lait
3 oignons nouveaux (avec leur tige)
300 g de chair de crabe
50 g de beurre ou de margarine
2 ou 3 gousses d'ail
1/2 cuil. à café de purée de piment
1/2 cuil. à café de sel

Pour frire:
un bain de friture

Préparation: 20 mn environ.
Cuisson: 3 mn environ par série de beignets.

Egouttez la chair de crabe et enlevez les cartilages.
Faites fondre le beurre ou la margarine au bain-marie, mettez l'ail pressé dans un bol. Pelez les oignons, hachez-les très finement ainsi que les tiges.
Tamisez le mélange farine-levure-sel dans une terrine.
Faites une fontaine, mettez-y le beurre ou la margarine fondu et les jaunes d'œufs.
Mélangez bien et ajoutez peu à peu le lait de façon à obtenir une pâte assez fluide.
Incorporez alors les oignons, l'ail, le crabe, la purée de piment, et mélangez à nouveau.
Battez les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation.
Faites tomber la pâte par cuillerée à soupe dans la friture chaude et laissez dorer.
Egouttez les beignets sur un papier absorbant et servez-les très chauds.



Recette nº 466

Blinis

Pâte :

125 g	de farine de froment
125 g	de farine de sarrasin
1 sach.	de Levure de boulangerie **ancel**
3	œufs
1/2 l	de lait
1 pincée	de sel

Pour garnir :

1	pot d'œufs de lump
1	pot d'œufs de saumon
4	petites tranches de saumon fumé

crème fraîche
citrons
beurre salé

Pour la cuisson :
beurre ou margarine

Préparation : 20 mn environ.
Repos de la pâte : 2 h environ.
Cuisson : 4 mn par blinis environ.

Tamisez le mélange farines-levure dans une terrine. Faites une fontaine, mettez-y les jaunes d'œufs, le sel et mélangez. Ajoutez peu à peu le lait et battez bien pour éviter les grumeaux.
Laissez reposer deux heures environ, puis incorporez les blancs battus en neige très ferme. Versez cette pâte par petites louches dans une poêle beurrée de 12 à 15 cm de diamètre environ (les crêpes doivent avoir 5 mm d'épaisseur environ). Faites dorer des deux côtés et gardez-les au chaud. Pour cela, mettez-les à l'entrée du four tiède ou au-dessus d'une casserole remplie d'eau chaude en intercalant une feuille de papier aluminium entre chacune d'elles.
Servez les blinis chauds avec les œufs de poisson, le saumon fumé, la crème fraîche, le beurre fondu et des quartiers de citrons.

Recette nº 467

Chaussons aux herbes

Pâte : (pour 6 chaussons)

125 g	de farine
1/2 sach.	de Levure chimique d'Alsace **ancel**
2 cuil.	à soupe d'huile
1 pincée	de sel
1/2	verre d'eau environ.

Pour la farce :

500 g	de feuilles de blettes
5	oignons
5 ou 6	feuilles de menthe ou quelques brins de persil
40 g	de beurre ou de margarine

sel
poivre

Pour la cuisson :
un bain de friture

Préparation : 45 mn environ.
Repos de la pâte : 1 h environ.
Cuisson : 7 à 8 mn environ.

La veille, faites blanchir les feuilles de blettes 8 à 10 minutes, hachez-les grossièrement au couteau et laissez-les égoutter toute la nuit. Epluchez et hachez les oignons, faites-les fondre 15 mn environ à feu doux dans le beurre ou la margarine. Incorporez les blettes, la menthe ciselée ou le persil haché, salez et poivrez.
Préparez la pâte :
Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y l'huile, le sel et l'eau. Mélangez ces ingrédients et pétrissez 5 mn. Laissez reposer cette pâte une bonne heure et divisez-la en 6 morceaux que vous abaissez en cercles. Répartissez le 1/6 de la farce au centre de chacun d'eux, rabattez la pâte en son milieu, pincez le bord et repliez-le en forme d'ourlet.
Jetez ces chaussons dans l'huile très chaude et laissez-les frire 7 à 8 mn en les retournant à mi-cuisson. Servez-les très chauds.



Recette n° 468

Crêpes indochinoises

Pâte:
1 paquet de Crêpes **ancel**
40 cl de lait

Pour la farce:
300 g de poitrine de porc hachée
300 g de crevettes cuites
1 boîte de champignons émincés
2 oignons
150 g de germes de soja frais (ou en boîte)
quelques branches de persil
sel et poivre
environ 20 g de beurre ou de margarine pour la cuisson de la farce
environ 25 g de beurre pour la cuisson des crêpes

Préparation: 30 mn environ.
Cuisson: 40 mn environ.

Préparez la pâte à crêpes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet.
Préparez la farce:
Egouttez les champignons, décortiquez les crevettes. Hachez finement le persil, et, plus grossièrement, les oignons, les crevettes et les champignons. Ajoutez la poitrine de porc et les germes de soja.
Salez et poivrez, mélangez bien le tout et faites revenir à feu doux 10 à 15 mn.
Confectionnez les crêpes et réservez-les au chaud.
Déposez un peu de farce au centre de chacune d'elles, roulez-les. Rangez-les dans un plat allant au four, arrosez d'un peu de beurre fondu et faites chauffer à chaleur moyenne quelques minutes.
Ces crêpes s'accompagnent très bien d'une salade de soja.

Recette n° 469

Hot dogs en chemise

Pâte: (pour 8 hot dogs)
150 g de farine
1 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel**
75 g de beurre ou de margarine
2 cuil. à soupe de crème fraîche
2 pincées de sel
1/2 verre d'eau

Pour fourrer:
8 petites saucisses de Francfort (6 à 8 cm)

Pour dorer:
1 œuf

Préparation: 10 mn environ.
Cuisson: 30 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Incorporez le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux et mélangez ces ingrédients en les frottant entre vos mains pour obtenir une préparation sablée.
Ajoutez l'eau, la crème fraîche, et pétrissez quelques instants. Roulez la pâte en boule. Farinez légèrement la table et écrasez cette boule de pâte avec la paume de la main. Reformez la boule et recommencez cette opération trois fois. La pâte ne doit plus coller du tout. Abaissez-la sur une épaisseur de 1 cm environ.
Hors du feu, faites pocher les saucisses 5 mn dans de l'eau bouillante.
Tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé huilé; saupoudrez légèrement de farine.
Coupez la pâte en 16 morceaux. Disposez 8 de ces morceaux sur la plaque, posez une saucisse égouttée sur chacun d'eux et recouvrez avec les autres morceaux de pâte. Soudez trois des côtés avec un peu d'eau en pressant bien du bout des doigts, et laissez un côté ouvert.
Battez l'œuf en omelette et badigeonnez au pinceau le dessus de chaque hot dog.
Faites cuire 25 à 30 mn à four moyen.



Le pain



Recette n° 470
Pain aux noix

Pâte :
300 g de farine
1 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
10 g de sel
15 cl d'eau
8 cl d'huile
100 g de cerneaux de noix hachés grossièrement

Préparation : 30 mn environ.
Repos de la pâte : 1 heure.
Cuisson : 40 mn environ.

Mélangez dans une terrine la farine et la Levure de boulangerie **ancel**. Faites une fontaine ; mettez-y le sel, l'eau, l'huile, et travaillez le tout pour obtenir une pâte lisse qui se détache des parois de la terrine.
Laissez lever une heure dans un endroit tiède.
Rompez la pâte en la pétrissant doucement, ajoutez les noix et donnez-lui la forme d'un pain rond ou long. Laissez lever ce pain sur une plaque farinée jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume. Faites de petites entailles avec un couteau pointu mouillé, enfournez à four chaud et ramenez aussitôt le thermostat sur température moyenne. Cuire 30 à 40 minutes.

Pain aux oignons :
Se reporter à la recette du pain aux noix, mais remplacez les noix par 200 g d'oignons émincés revenus dans 5 cl d'huile et égouttés.

Recette n° 471
Pain de seigle

Pâte :
450 g de farine de seigle
450 g de farine blanche
4 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
30 g de sel
30 g d'huile
50 à 60 cl d'eau tiède
Pour badigeonner :
1 œuf

Préparation : 30 mn environ.
Repos de la pâte : 3 h environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Tamisez les farines sur le plan de travail, ajoutez la Levure de boulangerie **ancel** et mélangez. Faites une fontaine, mettez-y l'huile, le sel, l'eau, et pétrissez la pâte une vingtaine de minutes. Roulez-la en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la lever deux heures environ dans un endroit tiède. Pétrissez-la à nouveau, partagez-la en deux parts égales, façonnez-les en forme de pain que vous placez sur une plaque beurrée.
Badigeonnez ces pains à l'œuf battu et laissez-les lever une heure à nouveau.
Faites cuire 45 mn environ à four moyen.

Recette n° 472
Pains orientaux (nans)

Pâte : (pour 6 à 8 nans)
500 g de farine
2 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
40 g de beurre
15 cl de yaourt nature
15 cl de lait
1 cuil. à café de sel

Préparation : 35 mn environ.
Repos de la pâte : 2 h 30 environ.
Cuisson : 10 mn environ.

Tamisez la farine sur le plan de travail ; ajoutez la Levure de boulangerie **ancel**, mélangez. Faites une fontaine, mettez-y le lait, le beurre fondu, le yaourt, le sel. Pétrissez le tout une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique.
Roulez-la en boule, recouvrez-la d'un linge et laissez-la lever 1 h 30 à 2 h dans un endroit tiède.
Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau 5 mn et divisez-la en 6 parts égales dont vous faites des boules. Aplatissez ces boules avec la paume de la main sur une épaisseur de 1/2 cm et laissez lever 30 à 40 minutes.
Faites cuire à four très chaud jusqu'à ce que les nans commencent à dorer (5 mn environ). Retournez-les alors pour faire dorer l'autre face. La cuisson terminée, huilez-les très légèrement au pinceau au sortir du four.

Très plats et donc sans mie, ces nans sont très légers. Servez-les chauds en accompagnement de tous les mets ou ouverts et fourrés de crudités, de jambon ou de fromage. Ils constituent ainsi d'excellents sandwichs pour le pique-nique.

Recette non illustrée.



Recette n° 473

Petits pains au lait

Pâte : (pour 10 petits pains environ)
500 g de farine
2 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
1 cuil. à café de sel
1/4 l de lait
30 g de beurre ou de margarine

Pour dorer :
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe de lait

Préparation : 25 mn environ + repos de la pâte.
Cuisson : 25 mn environ.

Mélangez la farine, la Levure de boulangerie **ancel** et le sel sur le plan de travail. Faites une fontaine et mettez-y le lait tiède ainsi que le beurre ou la margarine fondu. Travaillez d'abord en ramenant peu à peu la farine, puis pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique.
Roulez-la en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la lever dans un endroit tempéré jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
Travaillez-la à nouveau et partagez-la en pâtons de 50 g environ que vous placez sur la plaque du four farinée.
Couvrez à nouveau d'un linge et laissez encore doubler de volume.
Avec la lame d'un couteau, faites une fente au centre de chaque pâton et laissez lever encore.
Dorez les petits pains en les badigeonnant au pinceau trempé dans le jaune d'œuf battu avec le lait et faites cuire 5 mn à four chaud puis 15 à 20 mn à four moyen.

Recette n° 474

Pain maison

Pâte :
400 g de farine
2 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
1 cuil. à café de sel
20 cl d'eau

Pour dorer :
1 œuf
1 cuil. à soupe de lait

Préparation : 30 mn environ + repos de la pâte.
Cuisson : 45 mn environ.

Mettez la farine tamisée dans une terrine. Ajoutez la Levure de boulangerie **ancel**, mélangez. Faites une fontaine ; mettez-y le sel, l'eau tiède, et mélangez le tout. Travaillez cette pâte, puis pétrissez-la sur le plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Pour cela, poussez-la avec la paume de la main tout en la tirant en arrière avec l'autre main.
Répétez plusieurs fois cette opération en déplaçant chaque fois la pâte d'un quart de tour.
Roulez cette pâte en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la lever dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
Pétrissez-la à nouveau, donnez-lui la forme d'un pain long ou d'une boule et laissez-la lever 1 heure à nouveau.
Battez l'œuf avec le lait, dorez le pain et faites cuire 45 mn environ à four chaud.

Recette n° 475

Pain au fromage

Pâte :
450 g de farine
2 sach. de Levure de boulangerie **ancel**
1/4 l d'eau environ
1 cuil. à café de moutarde
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à café de paprika doux
160 g de gruyère râpé

Pour dorer :
1 œuf

Préparation : 40 mn environ.
Repos de la pâte : 3 h environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Tamisez la farine sur le plan de travail. Ajoutez la Levure de boulangerie **ancel**, le sel, le paprika, 130 g de fromage, et mélangez. Faites une fontaine ; mettez-y la moutarde diluée dans un peu d'eau et l'eau. Mélangez le tout et pétrissez la pâte une vingtaine de minutes pour la rendre bien élastique. Couvrez-la d'un linge et laissez-la lever deux heures environ dans un endroit tiède.
Lorsque la pâte a doublé de volume, pétrissez-la 10 mn à nouveau.
Partagez-la en 6 parts égales que vous roulez sur la table farinée pour les façonner en boudins bien réguliers (chaque boudin aura 22 cm de long environ).
Réunissez ces boudins 3 par 3 en les pinçant à une extrémité et nattez-les. Pincez également à l'autre extrémité pour les assembler.
Posez-les sur une plaque huilée, couvrez-les et laissez lever une heure environ.
Faites cuire ces tresses 10 mn à four moyen puis badigeonnez-les à l'œuf battu et répartissez le reste du fromage râpé. Baissez légèrement la température du four, enfournez et faites cuire 35 mn environ.

Recette non illustrée.



Recette nº 476

Pain grec

Pâte :

450 g	de farine
2 sach.	de Levure de boulangerie ancel
20 cl	d'eau tiède environ
1 cuil.	à café de sel
3 cl	d'huile d'olive environ
1	œuf

Pour dorer :

1	œuf

Préparation : 40 mn environ.
Repos de la pâte : 2 h environ.
Cuisson : 45 mn environ.

Mélangez la farine tamisée et la Levure de boulangerie ancel sur le plan de travail.
Faites une fontaine et mettez-y le sel, l'huile et l'œuf battu au fouet ainsi que l'eau.
Pétrissez cette pâte 20 mn environ pour la rendre très souple. Couvrez-la d'un linge et laissez-la lever 1 h 30 environ dans un endroit tiède. Pétrissez-la à nouveau, donnez-lui la forme d'une boule, aplatissez-la un peu et posez-la sur une plaque beurrée et farinée. Laissez lever 30 mn, dorez à l'œuf battu puis faites cuire 45 mn environ à four moyen.

Recette nº 477

Pain au lard

Pâte :

300 g	de farine
1 sach.	de Levure de boulangerie ancel
1 cuil.	à café de sel
15 cl	d'eau environ
8 cl	d'huile
150 g	de lard maigre

Préparation : 40 mn environ.
Repos de la pâte : 3 h environ.
Cuisson : 40 mn environ.

Mélangez dans une terrine la farine et la Levure de boulangerie ancel.
Faites une fontaine ; mettez-y le sel, l'eau, l'huile, et travaillez le tout pour obtenir une pâte bien lisse qui se détache des parois de la terrine.
Laissez lever une heure dans un endroit tiède.
Coupez le lard en petits dés et faites-le rissoler quelques instants à très petit feu dans un peu d'huile. Egouttez-le et réservez-le.
Rompez la pâte en la pétrissant doucement, ajoutez les dés de lard et donnez-lui la forme d'un pain long. Laissez lever ce pain deux bonnes heures sur une plaque farinée jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume. Faites de petites entailles avec un couteau pointu mouillé, enfournez à four chaud et ramenez aussitôt le thermostat sur température moyenne. Cuire 30 à 40 minutes.

Recette nº 478

Pain à l'origan et à la tomate

Pâte :

450 g	de farine
2 sach.	de Levure de boulangerie ancel
2 cuil.	à café de sel
6 cl	d'huile
4 cuil.	à café d'origan séché
22 cl	de jus de tomate environ

Pour dorer :

1	œuf battu
2 pincées	d'origan

Préparation : 30 mn environ.
Repos de la pâte : 2 h 30 environ.
Cuisson : 1 h environ.

Mélangez dans une terrine la farine et la Levure de boulangerie ancel. Faites une fontaine et mettez-y le sel, l'origan, l'huile et le jus de tomate.
Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Roulez-la en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la lever 1 h 30 environ dans un endroit tiède (la pâte doit doubler de volume).
Pétrissez-la à nouveau 5 mn, façonnez-la en forme de pain, posez-la sur une plaque huilée et farinée. A l'aide d'un couteau bien tranchant, pratiquez des entailles de 1 cm de profondeur environ, couvrez à nouveau et laissez lever une heure environ (toujours dans un endroit tiède).
Battez l'œuf avec l'origan, badigeonnez le pain et faites cuire une heure à four moyen.

Recette non illustrée.



Imprimé en France par
EST-OFFSET - 67120 Molsheim
lmc conseil Strasbourg



Bon de commande

Souhaitez-vous découvrir la collection de recueils de recettes **ancel**, *compléter la vôtre ou l'offrir ?*
Utilisez cette carte en précisant le nombre d'exemplaires souhaités et joignez un chèque d'un montant de 35 F par livre.

- ☐ *recueil n° 1*
- ☐ *recueil n° 2*
- ☐ *recueil n° 3*
- ☐ *recueil n° 4*
- ☐ *recueil n° 5*
- ☐ *recueil n° 6*
- ☐ *recueil n° 7*

Frais de port et d'emballage inclus.

Nom ______________________ Prénom ______________
Adresse ______________________________________
Code postal |_|_|_|_|_| Localité ______________________

ancel *B.P. 35 Service livre de recettes - 67023 STRASBOURG Cedex*



Bon de commande

Souhaitez-vous découvrir la collection de recueils de recettes **ancel**, *compléter la vôtre ou l'offrir ?*
Utilisez cette carte en précisant le nombre d'exemplaires souhaités et joignez un chèque d'un montant de 35 F par livre.

- ☐ *recueil n° 1*
- ☐ *recueil n° 2*
- ☐ *recueil n° 3*
- ☐ *recueil n° 4*
- ☐ *recueil n° 5*
- ☐ *recueil n° 6*
- ☐ *recueil n° 7*

Frais de port et d'emballage inclus.

Nom ______________________ Prénom ______________
Adresse ______________________________________
Code postal |_|_|_|_|_| Localité ______________________

ancel *B.P. 35 Service livre de recettes - 67023 STRASBOURG Cedex*



A renvoyer sous enveloppe
suffisamment affranchie à:

ancel B.P. 35
Service livre de recettes
67023 STRASBOURG CEDEX



A renvoyer sous enveloppe
suffisamment affranchie à:

ancel B.P. 35
Service livre de recettes
67023 STRASBOURG CEDEX